



# Colomi

Revalorización de recursos  
fitogenéticos para el desarrollo comunitario



Al recorrer caminos y carreteras en Bolivia es fácil admirar la gran diversidad de paisajes y ecosistemas, los que son radicalmente cambiantes en escasos kilómetros de tránsito. Aquello que es posible admirar con los sentidos, contiene a su vez, una incalculable riqueza en términos de biodiversidad. En este contexto, Colomi, en Cochabamba, es una región en la que confluyen variedad de ecosistemas factibles de diferenciar a simple vista, cargados de variabilidad genética en cada uno de sus pisos ecológicos. Colomi es la Segunda Sección Municipal de la Provincia Chapare. En esta región se puede distinguir diferentes pisos altitudinales, desde Tablas Monte a 100 msnm hasta Candelaria a 4.800 msnm. Dos pisos ecológicos son los principales: zona de Puna o Andina, que está dividida naturalmente por la ceja de monte del siguiente piso ecológico que es la zona Subtropical, la que cuenta con vegetación exuberante propia de la Amazonía de bosques con alta humedad y niebla permanente.

Dentro el gran cambio altitudinal confluyen también variedad de parámetros climáticos, desde temperaturas bajo cero a más de 30 grados centígrados, constantes cambios de humedad y lluvias que van desde los 800 a más de 3.500 milímetros de precipitación al año. Está más que claro entonces que la vida en Colomi está presente en sus diferentes reinos, géneros y especies; con muchas facilidades de aprovechamiento sostenible, así como conservación de recursos naturales y servicios ecológicos como el agua, la fertilidad de los suelos y el paisaje.

La situación presentada concede oportunidades para el desarrollo de las comunidades que habitan el Municipio de Colomi y que ancestralmente han

ocupado sus pisos ecológicos. Es así, que la Fundación PROINPA, trabajó con grupos organizados de productores y productoras de Colomi, eligiendo de la inmensa agrodiversidad y en ambos pisos ecológicos, productos con potencial de ser revalorizados y que a su vez sean generadores de ingresos. En el Subtrópico se trabajó en la producción y comercialización de arracacha y maíz para choclo (variedades tempraneras poco comunes como Tuxpeño y Aychasara). En la zona de Puna fueron seleccionadas las papas nativas, el Tarwi y las habas como precursores para lograr el impacto deseado en las comunidades. Ahora bien, el apoyo en revalorizar y producir con mejor calidad, no está exento de problemas relacionados con plagas de distinta índole. Para combatirlas, se apeló también a los insumos que provee la naturaleza, los enemigos naturales y controladores biológicos, y de esta manera fortalecer las capacidades de los productores en la elaboración y uso de bioinsumos.

### ¿Qué áreas temáticas fueron las prioritarias y cómo se encaró el trabajo?

Contando con los rubros agrícolas seleccionados, se definió de manera participativa cuáles eran las áreas temáticas de prioridad para encarar el trabajo con los 191 hombres y 89 mujeres que habitan en 14 comunidades del Municipio y se organizan en cinco asociaciones de productores.

La riqueza en recursos naturales de una región no garantiza por sí sola alta productividad agrícola. De esta manera, la primera área temática elegida fue el uso de tecnologías apropiadas para mejorar la productividad de los cultivos, incluyendo la producción y uso de bioinsumos para el manejo de plagas. En esta línea, el conocer a cabalidad los elementos que el ambiente proporciona y utilizarlos



apropiadamente para favorecer el manejo de los cultivos fue otro de los temas por los que se optó.

No se trabajó únicamente con el eslabón productivo, sino que se otorgó mucho énfasis precisamente en la revalorización de variedades y principales características de papa, maíz, arracacha y haba.

La Fundación PROINPA ha desarrollado una gran cantidad de herramientas metodológicas que han sido aplicadas con éxito en Colomi.

La selección positiva de semilla (mejores y deseables características de las plantas y su reproducción), Escuelas de Campo de Agricultores, Investigación Participativa, Manejo Integrado de Plagas, Sondeos Participativos de Mercado, entre muchas otros.

### ¿Cuáles fueron los impactos en el área?

La combinación correcta de factores como la agrodiversidad, productores motivados con conocimientos ancestrales, áreas temáticas que dieron en el blanco, adecuadas metodologías de formación e investigación, el financiamiento oportuno y un equipo de profesionales comprometido facilitó la concreción de resultados.

Un ejemplo de la conclusión anterior es el trabajo con arracacha. La arracacha es una raíz milenaria consumida desde la época precolombina. Tiene un contenido muy alto de betacaroteno, precursor de la vitamina A, es rica en calcio y hierro. Esta raíz tiene

un toque dulce agradable al paladar, es un excelente antioxidante, fortalece el sistema inmunológico y es de fácil digestión.

Para promover el uso comercial de la arracacha de manera que evite su erosión genética, se logró diversificar el sistema de rotación y permita mejorar los ingresos de los productores, la Fundación PROINPA facilitó los trabajos a través de sondeos participativos de mercado, promovió la interacción de productores y comercializadores de arracacha de mercados masivos en la ciudad de La Paz -que es donde por tradición se consume en mayores cantidades este producto- y se logró que productores y compradores hagan reuniones de negocios en predios de los agricultores.

Con ello, más de 6.800 kg de arracacha fueron comercializados a un promedio de 3 Bs/kg, con lo que se obtuvieron alrededor de 20.000 Bs adicionales para las comunidades, por un producto que no requiere de mayores labores de cultivo. Es así que la arracacha, de ser un cultivo marginal, se ha convertido en un cultivo de alto valor comercial para los productores de la zona subtropical de Colomi y, consecuentemente, la superficie cultivada ha aumentado más de 10 veces en los últimos cinco años.

Todavía ubicados en la región subtropical de Colomi, que por sus condiciones agroclimáticas es apta para obtener cosechas durante todo el año, se trabajó también en diversificar la producción de cultivos para romper la alta dependencia de la economía familiar en el cultivo de locoto, el cual vulnera la seguridad alimentaria y económica de las familias, debido a la marcada fluctuación de precios. Es así, y siempre aprovechando la agrobiodiversidad presente, que los agricultores, con el apoyo de PROINPA, mejoraron la producción de otros cultivos comerciales como el maíz “choclero” de producción temprana, accediendo de esta forma a ventanas de mercado en las que el consumidor está dispuesto a pagar precios altos por la extemporaneidad en la que se oferta el producto.



---

**Cultivos milenarios + conocimiento ancestral + motivación + innovación tecnológica + acceso a mercados = Desarrollo comunitario con conservación de recursos fitogenéticos**

---

La región de Puna o Andina de Colomi es muy conocida en el contexto nacional por su tradición en la producción de papa y haba. El Plan de Desarrollo Municipal apunta que el 100% de las familias cultivan papa y se estima que alrededor del 42% de las familias de Colomi son productoras de haba.

La demanda comercial de variedades nativas de papa, principalmente Pinta Boca, Yana qoyllu y Candelero, producidas en la zona Andina de Colomi, se ha incrementado significativamente con precios superiores al 100% respecto a la variedad tradicional Waycha y las variedades holandesas. Este cambio positivo indica nuevamente la importancia de la revalorización de variedades nativas en términos de mercado e incremento de los ingresos para las familias productoras. Asimismo, la demanda incrementada por las papas nativas, ha modificado las estrategias de producción, antes confinadas a las zonas altas en pequeñas parcelas para el uso familiar, y hoy cultivadas en diferentes épocas y en zonas no usuales de producción.

La superficie familiar cultivada con Pinta Boca se ha incrementado en más del 100% y prácticamente el 80% de las familias en Colomi están cultivando esta variedad. La revalorización de papas nativas partió con la organización de productores en grupos de semilleristas, quienes llevaron adelante un proceso de producción de semilla de nueve variedades nativas. Como parte del proceso, los grupos de productores semilleristas fueron capacitados en prácticas de selección positiva,

complementando la innovación tecnológica con los saberes ancestrales.

Continuando con el listado de los recursos fitogenéticos que ofrecen los ecosistemas en Colomi, encontramos una leguminosa de origen andino que se adapta a los sistemas de producción de extrema altura (3.800 a 4.000 msnm): el tarwi, alimento de alto valor nutritivo y de consumo popular en la zona rural, además de cada vez más aceptado en los centros urbanos, donde se ha incrementado su demanda y valor comercial. Las bondades del tarwi lo convierten en una opción valiosa y necesaria para hacer viable y sustentable el cultivo intensivo de papas nativas en Colomi, utilizándolo como cultivo de rotación de la papa, mejorando la fertilidad de los suelos y reduciendo la incidencia de plagas dañinas para el cultivo de papa.

Estos cambios son la evidencia del éxito que ha tenido el proceso de valorización de los recursos fitogenéticos que ha implicado de parte de los productores, con el acompañamiento de PROINPA, el desarrollo e implementación de múltiples actividades de investigación e innovación para mejorar la producción, promoción del consumo y la comercialización.

El éxito de las acciones emprendidas en cualquier proyecto de desarrollo, no sería tal sin la coordinación interinstitucional como un pilar fundamental. Para el impacto positivo logrado en Colomi en términos de incremento de ingresos y revalorización de variedades ancestrales, la Fundación PROINPA se alió con el INIAF, el Gobierno Municipal Autónomo de Colomi, CIFEMA y, naturalmente, con las organizaciones de productores como coejecutores de las actividades para su propio desarrollo.



Reino de los Países Bajos



www.proinpa.org

**FUNDACIÓN PROINPA  
OFICINA CENTRAL COCHABAMBA**

Av. Meneces s/n, Km. 4 (zona El Paso)  
Telf.: (591-4) 4319595 • Fax: (591-4) 4319600  
E-mail: proinpa@proinpa.org

**LA PAZ:** C. Américo Vespucio – Piso 3 – Zona Sopocachi  
Telfs.: (591-2) 2141209 • Fax: (591-2) 2415200  
E-mail: proinpa.lapaz@proinpa.org

**ORURO:** C. Rodríguez #340  
Teléfono/Fax: (591 - 2) 5284490/ 76403964  
E-mail: proinpa.oruro@proinpa.org

**SUCRE:** C. Perú # 100 entre Av. Canadá y C. Amazonas  
Telf.: (591-4) 6451247 • Fax: (591-4) 6912905  
E-mail: proinpa.sucra@proinpa.org

**POTOSÍ:** Av. Antofagasta # 618  
Telf./Fax: (591-2) 6223764 - (591) 71811607  
E-mail: proinpa.potosi@proinpa.org