

## PALCA: ... "NO SOLAMENTE DE PAPA1 VIVE EL HOMBRE"

Ing. Armando Quispe Santos CIP N° 112927

# **PRESENTACIÓN**

El eterno dicho bíblico "No solo de pan vive el hombre... (Mateo 4, 3, 4)", es una expresión o sentencia religiosa que significa que el alimento es clave en la vida humana, pero que tampoco debemos de descuidar los asuntos espirituales, pues en ellas reside la trascendencia humana. En la actualidad, este dicho, debido a su uso callejero ha dejado de lado su contenido religioso y es utilizado de diversas formas con variadas connotaciones y circunstancias.

En el caso de la presente nota técnica, este dicho es utilizado, en relación a la excesiva o demasiada concentración en el cultivo de papa como actividad productiva predominante en el distrito de Palca y probablemente en muchas otras regiones rurales del país, dejando de lado importantes actividades acuícolas, agrícolas, pecuarias, forestales, entre otras, con grandes posibilidades de brindar mayores réditos económicos, sociales y ambientales a la población en su conjunto. Estas nuevas actividades están en relación directa a la existencia de grandes, variados e importantes recursos naturales como son las lagunas, bosques, tierras, etc., que en la actualidad, increíblemente, no tienen ningún uso económico, por lo que es necesario y urgente ponerlas en valor.

#### EL PERMANENTE PROBLEMA DE LA PAPA

A finales del año 2017 y comienzos del 2018, el Gobierno se vio obligado a enfrentar una huelga, en varios departamentos de la Región central del país por el bajo precio de la papa. El costo social fue muy grande, se perdieron vidas humanas, se impidió el libre tránsito de las personas y vehículos, al final no hubo solución satisfactoria para los productores, pese al ofrecimiento del Gobierno de adquirir los excedentes de producción, hecho muy criticado por diversos analistas y otros sectores productivos.

Pero en definitiva, ¿cuál fue el principal problema?, LA SOBREPRODUCCION. La cosecha del 2016, tuvo precios excelentes, fue un año de buenos precios y los productores de papa fueron felices; entonces durante el 2017, aumentaron su producción y el mercado se sobreabasteció. Obviamente bajó el precio, especialmente de la papa blanca, provocando que los dirigencias y asociaciones de productores reclamen. Según Salazar (2018) "no solo reclamaron, sino también extorsionaron". Tomaron las carreteras y exigieron al gobierno que les compre los "excedentes" y el Gobierno accedió, ofreció comprar una parte de los excedentes con los recursos del canon minero.



Nota Técnica: 02AQS - 2019

El principal argumento de las organizaciones de agricultores, sostenían que se debía a la importación de papa, hecho que fue desbaratado debido a que el ingreso anual de papa no supera el 1% de la producción nacional, por lo tanto, nada tiene que ver con el exceso de producción o la baja de precios.

En realidad, como ya se indicó, el asunto actual de los bajos precios se debe a la sobreproducción que es coyuntural y cíclica; sin embargo, los grandes problemas de la papa es el minifundio, la baja productividad,

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Papa: Solanum tuberosum



la sanidad fisiológica, los altos costos de producción y probablemente el ancestral abandono del Estado a la agricultura de la sierra, por lo que el MINAGRI debe asumir su responsabilidad de planificar las campañas, difundir información entre los productores, asesorar con éxito la rotación de cultivos y fomentar la mejora de la productividad, es decir, ejecutar políticas en su calidad de ente rector (La Republica, 2018).

La productividad tiene que ver mucho con la elección de la variedad, calidad de semillas, lugar de siembra, tipo de suelo, técnicas de siembra, manejo, fertilización, control fitosanitario, entre otros. Pero esto demanda de inversión "choca" por ser pequeñas las extensiones de terrenos donde se obtiene producciones insuficientes para solventar la inversión de exige su explotación. De ahí que muchos productores trasladan sus inversiones en papa de la sierra a la costa, donde los costos de producción son menores por unidad de área por la llamada economía de escala, pero la calidad de papa en términos de sabor es totalmente diferente a la producida en la sierra.

En definitiva, el problema de los precios bajos de la papa, en algún momento va a volver a suceder, es un problema cíclico. Algunos analistas, como solución, han sugerido que debemos exportarla, pero increíblemente, siendo nuestro país, lugar de origen o cuna de la papa, es muy complicado su exportación, básica y principalmente por problemas de sanidad vegetal. Nuestra papa NO cumple con los estándares de calidad fitosanitaria para ingresas a otros países, debido a su baja calidad productiva por un inadecuado control en la trazabilidad del cultivo. Por tanto, con la papa, tenemos problemas para rato.

## **DISTRITO DE PALCA**

El distrito de Palca, desde el punto de vista geopolítico y económico tiene una extraordinaria ubicación, es la puerta de entrada a la importante región de la Selva Central. Está ubicada a 220 km de Lima y a 20 km de la ciudad de Tarma. Se encuentra entre una zona de alta producción agrícola, pecuaria y forestal (Chanchamayo y Satipo en la Región Junín y Oxapampa en la Región Pasco) y una zona de desarrollo industrial con alta demanda comercial de productos agrícolas (Lima y Huancayo). Es decir, existe un mercado grande a poca distancia que en términos económicos es fabuloso porque fácilmente se puede acceder con los diversos productos que se quiera producir y vender. Luego, propender con muchas posibilidades a la exportación.





Como distrito, según datos del INEI (2015), tiene una extensión territorial de 37,808 ha, una población de 6,415 habitantes, con altitudes en la parte del valle que van desde los 850 msnm (Puntayacu), hasta los 2,900 msnm (Santa Fe), llegando a más de 4,000 msnm en las montañas alto andinas. La ciudad de Palca, capital del distrito, está a una altitud promedio de 2,739 msnm. Su clima varía desde templado y seco con temperaturas de 4 a 27°C, llueve entre noviembre a marzo, intenso frio entre junio a agosto, fuerte estiaje entre agosto y noviembre. Comprende 5 comunidades campesinas con 1,314 familias y

una extensión de 40,966 ha, su territorio abarca zonas de sierra y ceja de selva, lo que le otorga una



condición agroecológica excepcional para diversos tipos de cultivo de frutales, plantas medicinales, agrícolas, forestales, entre otros; sin embargo, su principal cultivo es: LA PAPA.

## **DIVERSIDAD PRODUCTIVA**

El desarrollo de un único sector o producto lo hace muy vulnerable a los vaivenes del mercado, cuando se satura como en el caso de la última sobreproducción de la papa, los precios caen a niveles alarmantes que no compensa las inversiones y las consecuencias son lamentables desde todo punto de vista: económico, social y ambiental. Por esa razón, países prósperos han desarrollado diversas actividades productivas vinculadas directamente con las oportunidades o exigencias del mercado interno y de exportación, siendo prioritario trabajar con nuevos productos que tengan demanda nacional e internacional, pero con innovación tecnológica, inversión e investigación permanente para ser competitivos en términos de calidad, producción y productividad.

La diversidad productiva está directamente relacionado a los niveles de desarrollo tecnológico de un país, es el resultado de muchos años de investigación e innovación; pero también, como en el caso de Palca, está en el desarrollo de los recursos naturales que deben ser puestas en valor, aprovechando justamente del avance tecnológico alcanzado en cada producto o cultivo con demanda en el mercado; así por ejemplo, hay demanda nacional e internacional de productos de la tara, granadilla, trucha, tuna, aguaymanto, madera, frutales, plantas medicinales, turismo, entre otros.

¿Palca tiene la capacidad de ofrecer al mercado productos diferentes a la papa?: ¡¡SI!! Puede y tiene recursos y productos de alta demanda comercial, actualmente olvidados o algunos sub utilizados.

# ¿QUÉ PODEMOS Y DEBEMOS PRODUCIR?

Recorrer el territorio de Palca, es un deleite visual incomparable, se observa una infinidad y una gama enorme y variada de recursos naturales de flora y fauna silvestre. Al viajar longitudinalmente a lo largo de la carretera central desde el río Puntayacu en Chanchamayo hasta el anexo Santa Fe en los límites con el distrito de Acobamba o al observar las cartas nacionales del Instituto Geográfico Nacional - IGN, se visualizan ríos, lagunas, quebradas, cerros, áreas de cultivo con riego y sin riego, planicies andinas, árboles madereros, vegetación arbustiva, plantas medicinales, animales domésticos y en general una diversidad biológica extraordinaria y lógicamente grandes áreas de cultivo "chacras", principalmente de papa y maíz; pero también grandes zonas sin ningún tipo o poco uso productivo.



Entonces, ¿Qué podemos y debemos producir? Haciendo un recuento de cultivos y/o productos que tienen demanda en el mercado interno y un gran potencial de exportación, algunos de ellos actualmente son producidos en forma artesanal a escala mínima, más por iniciativa personal a cuenta y riesgo de pequeños productores, sin apoyo de la Municipalidad, Comunidad o institución alguna del Estado. Sin soporte financiero, asistencia técnica y comercial trabajan en el cultivo de la trucha, granadilla, frejol, etc., y por otro lado se tiene recursos abandonados sin ningún uso productivo como plantas medicinales, frutales, bosques, plantaciones forestales, crianza de animales menores, cultivo del frejol andino "apa", aquaymanto, tara, tuna, entre otros.

Entre los cultivos con gran demanda comercial interna y externa se tiene lo siguiente:



 CULTIVO DE LA TRUCHA<sup>2</sup>: En el Perú, la especie arcoíris es la más cultivada en forma intensiva en estanques y jaulas flotantes en ríos y lagunas distribuidas en toda la zona alto andina.

Su crianza viene creciendo vertiginosamente en los últimos 10 años identificándose 2 sistemas de cultivo: 1) En ambientes convencionales (estanques de concreto, mampostería de piedra, tierra y otros) sobresaliendo la Región Junín y 2) No convencionales (jaulas flotantes), utilizado en forma eficiente en la Región Puno.



Puno con el 89% es la principal región productora. Otras son: Huancavelica, Ayacucho y Lima. Existen 4 grandes empresas que exportan por un promedio de US\$ 7 millones/año. Canadá, Estados Unidos, Suecia, Alemania, Noruega, entre otros son los destinos.



En el mercado interno nacional, la demanda de trucha ha aumentado en los últimos años, debido a tres factores: incremento en el consumo per cápita, cambio en los hábitos de consumo y mayor disponibilidad del producto en los supermercados. El consumo per cápita de pescado de río es 0.1 kg/persona en Lima Metropolitana (según INEI, Encuesta nacional de presupuestos familiares 2008 a 2009), y en el 2014 y 2015 el consumo per cápita sube a 1.5 kg por persona, según estimación de Sierra Exportadora.

2) GRANADILLA<sup>3</sup>: es una planta trepadora, contiene un importante % de vitaminas, potasio, fósforo, calcio. Crece en las regiones de Costa y Sierra, se produce durante los meses de marzo-septiembre.

Se consume principalmente como fruto fresco, apreciado y recomendado para lactantes, niños y personas convalecientes de males estomacales, es dietético (Sierra Exportadora, 2018). Se pueden elaborar productos como: néctares, refrescos, jugos, mermeladas, jaleas, licores, yogurt, helados, etc. Se exporta a Italia, Países Bajos, España. Francia, Reino Unido, entre otros.



La granadilla se cultiva entre 900 a 2,700 msnm, temperatura variable de 14 a 24 °C, generalmente requiere suelos profundos con gran contenido de materia orgánica. Con un buen manejo técnico en riego y fertilización produce todo el año. El 85% de la producción está concentrada en Cajamarca, Pasco, Piura, Cuzco y La Libertad con rendimientos promedio de 5 t/ha/año. En otros países, con tecnología intermedia alcanzan 17 t/ha/año mientras que con tecnología avanzada se logra de 35 a 40 t/ha/año.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Trucha: Oncorhynchus mykiss

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Granadilla: Passiflora ligularis





3) AGUAYMANTO4: especie nativa del Perú, conocido como capulí, los frutos tienen atributos gastronómicos y nutricionales con gran cantidad de vitaminas (A, C, B1, B2, B6 y B12). Se produce todo el año principalmente en la Sierra. Se emplea para producir: mermeladas, pulpa congelada, néctar y fruto deshidratado. Las presentaciones para las son: deshidratado, exportaciones orgánico, congelado, golosinas, polvo, natural, jugo, mermelada, extracto, trozado, miel cosmético, pasta, jarabe y



bisutería, siendo el deshidratado (49%) y el orgánico (35%) las más requeridas.

A pesar de tener demanda internacional, las exportaciones aún son mínimas, los destinos son: Alemania (35%), Estados Unidos (17%), Inglaterra (11%), Holanda (10%), Francia (8%) y Australia. Otros países son: Canadá, República Checa, Eslovenia y Japón (ADEX, 2013).

4) TARA<sup>5</sup>: planta originaria del Perú, utilizada en medicina, desde la época pre-hispánica. Tiene propiedades coagulantes, reduce la irritación y el dolor, actúa sobre las afecciones intestinales, vesiculares, bronquios y quemaduras. Se emplea, también como materia prima en la industria textil y en los curtidos de pieles.

Se obtiene, según Sierra Exportadora (2018), productos como: harina o polvo, taninos para la industria de la curtiembre, gomas micro pulverizada, extracto y semillas. El germinado, es



un subproducto de la semilla, posee una alta cantidad de proteínas, alimentos balanceados para peces y ganado.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Aguaymanto: Prunus serotina

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Tara: Caesalpinia spinosa



El Perú es el principal productor de tara en el mundo (90%), aporta al mercado 80 % de los taninos naturales. El hábitat de la tara es muy amplia, se desarrolla en las lomas costeras y en los valles secos interandinos, entre 800 y 2,800 msnm, está adaptada a climas tropicales y subtropicales, así como a diversos tipos de suelo desde arenosos hasta pedregosos, bien drenados y secos. Ha sido adaptado a las condiciones climáticas de la costa, donde se cosecha durante todo el año.

5) **TUNA**<sup>6</sup>: Cactácea de gran importancia en los sistemas agro pastoriles de los andes peruanos, se encuentra ampliamente distribuida en el país, especialmente en los valles interandinos donde ha encontrado condiciones adecuadas para su establecimiento, se produce principalmente en Ayacucho, Huancavelica, Lima y Cusco.

Se comercializa como: jugo, pulpas, fruta deshidratada, aceites, gomas, mermeladas y néctares. **Frutos:** consumidos de forma natural,



**tallos:** forraje para ganado, especialmente épocas de sequías y cercos vivos, **planta hospedera** de la cochinilla en cuyo interior se produce el *carmín*, pigmento natural utilizado en la industria textil, alimenticia y farmacéutica.



Regional Ayacucho y La Libertad, 2009).

El área de producción se estima en 10,000 ha, con un rendimiento entre 4 a 11 t/ha, dependiendo de la zona, variedad y manejo silvicultural. En la Región Lima se cultiva con una mejor tecnología lográndose altos rendimientos especialmente con la variedad de tuna blanca. El Perú sigue siendo el primer productor de carmín a nivel mundial, aportando entre el 85 y el 90% de la demanda internacional, la actividad productiva se basa en la recolección artesanal de estos insectos, principalmente en la zona de Ayacucho (Dirección

- 6) **PLANTACIONES FORESTALES:** El Perú importa productos madereros por más de 1.2 mil millones de US\$/año, sin embargo posee extensas tierras con aptitudes para plantaciones forestales capaz de producir grandes volúmenes de madera cultivada. La sierra, principalmente Junín y Pasco constituyen regiones propicias para producir madera cultivada, por presentar excelentes condiciones edafoclimáticas, acceso rápido a un gran mercado (Lima y ciudades de la costa) y existencia de una moderna tecnología de producción de plantas para su instalación en campo definitivo.
- 7) OTRAS OPCIONES: adicionalmente hay otras grandes posibilidades de producción económica, entre otras, tenemos: frutales como la lúcuma, guinda y durazno. Plantas medicinales naturales y cultivadas. Productos agrícolas: frijol blanco, frijol andino "apa". Ganadería: vacuno, ovino y porcino. Crianza de animales menores: cuy, gallina, patos, pavos. Artesanía, turismo, etc.

\_

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Tuna: Opuntia ficus-indica



# ¿QUÉ PODEMOS Y DEBEMOS HACER?

Para iniciar un emprendimiento importante con fines económicos, en este caso, que involucra a una gran población y recursos que queremos poner en valor, necesitamos saber en forma urgente y prioritaria: ¿Con qué recursos contamos? y ¿Cuánto poseemos?; es decir, tenemos que elaborar un INVENTARIO REAL cuantitativo, en forma detallada y valorada a nivel de cada anexo del distrito.

Por ejemplo, debemos saber: volúmenes de **trucha** que se puede producir en las lagunas (Ranra, San José de Yanacocha, Yanango, etc.), y en los diversos ríos y quebradas. **Granadilla** en Matichacra y zonas aledañas. Tara, tuna, y plantaciones forestales en los terrenos que no tiene uso productivo actual. **Ganadería** en los pajonales como 7 Jeringas. **Crianza de animales menores** a nivel familiar: gallina, cuy, patos, conejos, etc. **Frutales** como la lúcuma, guinda y durazno en Chipocayo, Llacsacaca y Niñopampa, etc. Aguaymanto y frejoles que se produce en varios anexos y lógicamente también saber dónde podemos producir papa de alto valor económico como son las papas nativas.

Paralelo a esta primera e importante acción del inventario, debemos priorizar la ejecución de otras actividades que pueden ayudar a nuestros agricultores a entender y comprender mejor las posibilidades económicas de desarrollo de estas nuevas alternativas productivas:

- Capacitación práctica: mediante pasantías técnicas debemos llevar a agricultores agrupados de acuerdo a un producto de interés común a visitar experiencias prácticas y validadas que se realizan en otros lugares del país: así por ejemplo: silvopasturas en la zona de Lomo Largo - Jauja, cultivo de durazno en Carhuaz – Callejón de Huaylas en Ancash, plantaciones forestales en Porcón - Cajamarca, entre otros.
- Charlas de motivación con la participación de expertos en temas de interés: cultivo de la tara, cultivo de la granadilla, ganadería, frutales, crianza de animales menores, cultivo de plantas medicinales, entre otros.
- 3. En los colegios secundarios de la zona impartir conocimientos en temas relacionados a la investigación, producción, manejo, transformación, comercialización y uso de recursos naturales. Motivar a los alumnos de secundaria, a seguir estudios universitarios, en temas productivos de campo.

En conclusión, en los tiempos actuales, la mejor y probablemente la única alternativa que tenemos como distrito y comunidad para propender a un mejor nivel de vida de nuestra población en su conjunto, es tener diversas propuestas de desarrollo económico, social y ambiental, a corto y mediano plazo - que rebase periodos municipales o comunales - enmarcados en el uso y desarrollo de nuestros ingentes recursos naturales... no tenemos otra opción.

Las propuestas de desarrollo concebidas en proyectos deben ser planificadas y ejecutadas en el marco de la mitigación del cambio climático, considerando la interacción entre las operaciones, los residuos generados y/o emitidos, manteniendo el equilibrio entre los diferentes usos del suelo a fin de evitar grandes modificaciones en el ciclo del agua, de forma tal que las tasas de escurrimiento, la humedad del suelo y los caudales mínimos de los cursos de agua no sufran grandes alteraciones.

Finalmente debemos indicar que el Estado, anualmente, ofrece muchas alternativas de financiamiento para actividades productivas, principalmente a través de las diversas instituciones públicas del Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI, Ministerio de la Producción - PRODUCE, entre otros, para ello se requiere estar unidos, agrupados, asociados por el cultivo de un producto de interés y lógicamente tener un proyecto bien elaborado que tenga objetivos concretos, metas alcanzables y primordialmente demostrar a través de una cadena productiva, su acceso al mercado: local, regional y nacional.

Lima, marzo 2019.