

# Asociación de Productores Andinos



1. En la etiqueta se encuentra un QR que contiene un video que muestra quiénes dónde y cómo se producen las papas nativas, además del recorrido que hacen para llegar a los mercados en las ciudades.
2. Sus productos cuentan con el sello ecológico, obtenido a partir de un proceso de certificación SPG (Sistema Participativo de Garantía). Fiscalizado por el SENASAG, UC CNAPE del MDRyT. Proceso respaldado por el Proyecto Andes Resilientes.
3. APRA cuenta con su Régimen Agropecuario Unificado (RAU), no emite factura.

Con el apoyo de:



## Fuentes consultadas

Recetario de papa nativa pinta boca (CIP, MIGA, MDRyT, 2019 - publicado en La Razón).  
La agrobiodiversidad de Colomi en un contexto de cambio climático (PROINPA, 2016).  
Descriptor de variedades inscritas en el Registro Nacional de Variedades Volumen I. (INIAP, 2016).

## CHIPITA DE PAPA PINTA BOCA FICHA TÉCNICA




✓ Teléfono: 72261842

✓ Contacto: Juan Ruíz López



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Chipitas de papa nativa.
<b>VARIEDAD</b>	<b>Pinta boca.</b>
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Papa fresca transformada: lavada, seleccionada por tamaño, embolsada y etiquetada, por los propios productores.
<b>FORMA DEL TUBÉRCULO</b>	Ovalado, largo, con ojos medianamente profundos.
<b>ORGANIZACIÓN PRODUCTIVA QUE LA OFRECE</b>	APRA, con 19 años de vigencia alimentando a las familias de Bolivia.
<b>CUALIDADES CULINARIAS</b>	<p><b>Calidad y uso:</b> Buena para hervir, cocida al horno, para puré y papas fritas. Glicoalcaloides: bajo contenido (no amargo).</p> <p><b>Cualidades nutricionales:</b> Contenido de hierro (mg/kg: 9,10, cerca del 50% más en comparación con variedades actualmente más comerciales, como la Waych'a, contenido de Zinc (mg/kg/: 3,47 cerca del 30% más en comparación con variedades actualmente más comerciales, como la Waych'a.</p>
<b>CAPACIDAD EN VOLUMEN APROX. DE ENTREGA</b>	300 kg. semanal o 1200 Kg mensual.
<b>PERIODO DE ENTREGA</b>	Todo el año.
<b>PESO POR CHIPITA</b>	1 Kg (1000 gramos)
<b>TIPO DE EMBALAJE</b>	Bolsa de red por kg y bolsa de polipropileno de 50 kg.
<b>PRECIO REFERENCIAL (Bs)</b>	Bs. 5,00/unidad precio por mayor. Bs. 5,50/unidad precio por menor. Puesto en terminal de El Alto o ciudad de La Paz. No incluye impuestos (sin factura).
<b>ENTREGAS</b>	La Paz, Cochabamba, Santa Cruz y otros departamentos.



## OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Las familias socias que son parte de APRA, producen su papa con riego tecnificado por aspersión, uso de bioinsumos y semilla certificada.

<b>RANGO ALTITUDINAL DE PRODUCCIÓN</b>	2500 - 4000 m.s.n.m.
<b>NOMBRE CIENTÍFICO DE LA PINTA BOCA</b>	Solanum Stenotomum.
<b>RENDIMIENTO EN BUENAS CONDICIONES</b>	15 a 24 t/ha.
<b>CICLO DEL CULTIVO</b>	150 a 180 días.
<b>COLOR DE LA PIEL</b>	Negro azulado.
<b>COLOR DE LA PULPA</b>	Crema con jaspes violetas.
<b>APARIENCIA</b>	Tamaño de 10 cm aprox. Alargada.
<b>SABOR</b>	Tiene un gusto arenoso.
<b>AROMA</b>	Sin aroma apreciable.
<b>PROCEDENCIA</b>	Departamento de Cochabamba, Provincia Ayopaya, Municipio Morochata, Comunidad San Isidro.