

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. (INIAF, 2016).

CHIPITA DE PAPA GOURMET

FICHA TÉCNICA



Teléfono: 72261842



Contacto: Juan Ruíz López



NOMBRE DEL PRODUCTO	Chipitas de papa gourmet.
VARIEDAD	Waych'a (comercial).
TIPO DE PRODUCTO	Papa fresca transformada: lavada, seleccionada por tamaño, embolsada y etiquetada.
FORMA DEL TUBÉRCULO	Redondo.
ORGANIZACIÓN PRODUCTIVA QUE LA OFRECE	APRA, con 19 años de vigencia alimentando a las familias de Bolivia.
CUALIDADES CULINARIAS	Calidad y uso: Buena para hervir, cocer al horno, realizar puré y papas fritas. Glicoalcaloides: bajo contenido (no amargo).
CAPACIDAD EN VOLUMEN APROX. DE ENTREGA	300 kg semanal o 1200 Kg mensual.
PERIODO DE ENTREGA	Todo el año.
PESO POR CHIPITA	1 Kg (1000 gramos)
TIPO DE EMBALAJE	Bolsa de red por kg y bolsa de polipropileno de 50 kg.
PRECIO REFERENCIAL (Bs)	Bs. 4,00/unidad precio por mayor. Bs. 4,50/unidad precio por menor. Puesto en terminal de El Alto o la ciudad de La Paz. No incluye impuestos (sin factura).
ENTREGAS	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.

RANGO ALTITUDINAL DE PRODUCCIÓN	2500 - 4000 m.s.n.m.
NOMBRE CIENTÍFICO DE LA WAYCH'A	Solanum tuberosum ssp. Andígena.
RENDIMIENTO EN BUENAS CONDICIONES	20 a 25 t/ha.
CICLO DEL CULTIVO	150 a 180 días.
COLOR DE LA PIEL Y COLOR BASE DEL OJO	Rojo y amarillo.
COLOR DE LA PULPA	Amarillo claro.
APARIENCIA	Tamaño de 3 cm. aprox.
SABOR	Tiene un gusto arenoso.
AROMA	Sin aroma apreciable.
PROCEDENCIA	Departamento de Cochabamba, Provincia Ayopaya, Municipio Morochata, Comunidad San Isidro.