CATÁLOGO
DE VARIEDADES DE
PAPA NATIVA
DE TAYABAMBA,
LA LIBERTAD - PERÚ

Catalog of ancestral potato varieties from Tayabamba, La Libertad - Peru



CIP CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA
CGIAR
PODEROSA
Asociación Pataz
inia
INICIATIVA ANDINA
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PATAZ
AGUAPAN



CATÁLOGO
DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DE TAYABAMBA, LA LIBERTAD - PERÚ

Catalog of ancestral potato varieties from Tayabamba, La Libertad - Peru

Catálogo de variedades de papa nativa de Tayabamba, La Libertad – Perú
Catalog of ancestral potato varieties from Tayabamba, La Libertad - Peru
Primera edición - Mayo 2023

© Asociación Pataz, Centro Internacional de la Papa (CIP),
Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), AGUAPAN, 2023

ISBN 978-9972-9792-3-1
DOI 10.4160/9789972979231
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2023-03595

Asociación Pataz
Jirón Independencia N 263,
Trujillo 13001, Perú
contacto@asociacionpataz.org.pe,
www.asociacionpataz.org.pe/

Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)
Estación Experimental
Baños del Inca
Jr. s/n, Wiracocha, Baños del Inca,
Cajamarca, Perú
informes@inia.gob.pe
www.inia.gob.pe

Centro Internacional de la Papa
International Potato Center (CIP)
Apartado 1558,
Lima 12, Perú
cip@cgiar.org www.cipotato.org

Asociación de Guardianes de las Papas Nativas del Perú (AGUAPAN)
Jr. Atahualpa 297,
Concepción, Junín, Perú
guardianesdelapapa@gmail.com
www.aguapan.org

Citacion correcta / Proper citation:
Asociación Pataz, Centro Internacional de la Papa (CIP), Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), AGUAPAN. 2023. Catálogo de variedades de papa nativa de Tayabamba, La Libertad – Perú. ISBN 978-9972-9792-3-1. 392 p

Cláusula. Los conocimientos colectivos que se incluyen en el presente catálogo son propiedad intelectual exclusiva de los proveedores originales de la información, es decir, de las comunidades campesinas, anexos y caseríos centros poblados que proporcionaron dicha información, de acuerdo a lo dispuesto por la Ley 27811 de la República del Perú (*), tal como lo especifica el consentimiento informado previo firmado entre el distrito de Tayabamba, la Comunidad Campesina La Victoria, el Centro Poblado Chaquicocha y los anexos Alborada de los Andes, Cajaspampa, Chilcabamba, Cielo Andino, Huarichaca, Huarimarca, Nueva Esperanza, Pampa Grande, Ucchapampa, Vaquería de los Andes y Yuragpaccha, Asociación Pataz, el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) y el Centro Internacional de la Papa (CIP).

(*) Ley que establece el Régimen de Protección de los Conocimientos Colectivos de los Pueblos Indígenas y Comunidades Campesinas vinculados a los Recursos Biológicos, promulgada el 24 de julio de 2002.

Clause. The collective knowledge included in this catalog is the exclusive intellectual property of the original suppliers of the information, namely the farmer communities and villages that provided said information, pursuant to the provisions of Law 27811 of the Republic of Peru (*), as specified in the prior informed consent signed by the district of Tayabamba, Comunidad Campesina La Victoria, town center of Chaquicocha, annexs of Alborada de los Andes, Cajaspampa, Chilcabamba, Cielo Andino, Huarichaca, Huarimarca, Nueva Esperanza, Pampa Grande, Ucchapampa, Vaquería de los Andes y Yuragpaccha, Pataz Association, National Institute of Agrarian Innovation (INIA) and the International Potato Center (CIP).

(*) Law that sets down the Protection Regime for the Collective Knowledge of Indigenous Peoples and Peasant Communities linked with Biological Resources, passed on July 24, 2002.

Impreso en el Perú por Tarea Asociación Gráfica Educativa
Pasaje María Auxiliadora 156-164 Breña tareagrafica@tareagrafica.com

Coordinación de la publicación / Coordinators of the publication:
Ronal Otiniano
https://orcid.org/0000-0002-0928-3209
Stef de Haan
https://orcid.org/0000-0001-8690-1886
Elena Taipe

Fotografías / Photos by:
Enner Arias
Fredy Cieza

Recopilación de información, análisis escritura y redacción / Information gathering, writing, analysis and drafting
Enner Arias
Fredy Cieza
Héctor Cabrera
Rosmeri Pando
Gabriela Burgos
Mariela Aponte
Henry Juarez
Ronal Otiniano
Stef de Haan

Edición del texto / Text editing:
Zoraida Portillo

Traducción al Inglés / Translated to english by:
Jean Pierre Seminario

Diseño y diagramación / Design and layout:
Elena Taipe

Tiraje: 1000 copias
Mayo / May 2023

DEDICATORIA
DEDICATION

Poema a la Papa Nativa
Poem to the Native Potato

Marciano Medina Peña
Anexo Ucchapampa
Ucchapampa Annex



Papita nativa
Papa ancestral
Alimentas mi familia
Contigo no hay mal.

Los incas te domesticaron
Mis abuelos te cultivaron
De mis padres te heredé
Y por siempre te conservaré.

En julio te sembramos
En setiembre te ureamos
En noviembre te aporcamos
Y en marzo te cosechamos.

Te siembro echándote mi bolo
Te deshierbo comiendo mi cuy
Te traslado en mi burrito
Y te preparo en mi almuercito.

Tienes flores rosadas
Tienes bayas moradas
Tienes tubérculos blancos
Y pulpas coloradas.

Pa sancochadas mis pingrinas
Pa asadas las llamllinas
Pa puré las shaypas
Y pa venta la huamantinas.

Las pequeñitas pa mi chuño
Las grandes pa mi terrau
Las medianas pa mi suegra
Y las piñas pa mi nuera.

Tus sabores son sabrosos
No tienen comparación
Mi papita nativa
Nunca faltes pa mi alimentación.

Native potato
Ancestral potato
You feed my family
With you there are no aches.

The incas tamed you
My grandparents raised you
From my parents I inherited you
And forever I will conserve you.

In July we sow you
In September we weed you
In November we cover you
And in March we harvest you.

I sow you by throwing you my bolo
I weed you while eating guinea pig
I transport you in my little donkey
And I will prepare you for my yummy lunch.

You have pink flowers
You have purple berries
You have white tubers
And red pulps.

To parboil, my pingrinas
To roast, the llamllinas
To mash, the shaypas
And for sale, the huamantinas.

The little ones for my chuno
The big ones for my terrace
The medium ones for my mother-in-law
And the pineapples for my daughter-in-law.

Your flavors are tasty
They have no comparison
My native potato
Never miss in my nutrition.

AGRADECIMIENTOS

Los autores estamos en deuda con quienes ayudaron a hacer realidad este catálogo bilingüe. Han sido muchas personas y a todas ellas les manifestamos nuestro profundo agradecimiento. Sin embargo, en primer lugar queremos brindar un reconocimiento especial a todas las familias de agricultores que participaron y facilitaron la documentación de sus papas, sin las cuales no hubiera sido posible hacer realidad esta publicación.

Actualmente, muchas de ellas son miembros de la Asociación de Guardianes de la Papa Nativa del Perú (AGUAPAN), lo que evidencia la dimensión de sus conocimientos y el profundo cariño hacia este noble tubérculo. Cada una de esas familias está descrita en la sección 'Los Guardianes'. Igualmente agradecemos a las autoridades y comuneros del distrito de Tayabamba, la Comunidad Campesina La Victoria, el Centro Poblado Chaquicocha y los anexos Alborada de los Andes, Cajaspampa, Chilcabamba, Cielo Andino, Huarichaca, Huarimarca, Nueva Esperanza, Pampa Grande, Ucchapampa, Vaquería de los Andes y Yuragpaccha. En el capítulo Los Microcentros se incluye información detallada de cada uno de estos lugares así como hermosas fotos de su entorno.

Un especial agradecimiento para todas las personas sabias, conocedoras de la historia de sus pueblos, que al compartir detalles del pasado nos han permitido reconstruir y sistematizar hitos históricos importantes, salvaguardando así la memoria colectiva de sus respectivas localidades: Sr. Ligorio Trujillo Quiroz, Prof. Juvenal Alva Campos, Sr. Gregorio Flores Mendoza, Sr. Nelber Iparraguirre Carlos, Sr. Pablo Medina López, Prof. Orlando Peña Iparraguirre, Sr. Juan López Herrera, Sr. Gregorio Medina López, Sr. Heladio Haro Moreno, Sr. Marciano Medina Peña, Sr. Fortunato Sopán Muñoz, Sr. Flaviana Quiroz Iparraguirre, Sr. Monge Sopán Muñoz y Prof. William Mebus Castillo, quien relató la historia de la danza Los Diablos Collas.

Brindamos un especial reconocimiento a los gerentes e integrantes del Consejo Directivo de Asociación Pataz, especialmente a Marcelo Santillana Salas, Juan Miguel Pérez, Luz Evangelina Arias de Sologuren y Jimena Patricia Sologuren Arias, quienes siempre creyeron en el proyecto a pesar de los muchos años de estudio que demandó. Finalmente, tenemos que agradecer a los profesionales y técnicos de Asociación Pataz, Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), Centro Internacional de la Papa (CIP) y Metrika Group que nos proporcionaron insumos y recomendaciones puntuales para mejorar el contenido de esta publicación: Vania Azevedo, Julian Soto, René Gómez, Vilma Hualla e Iván Pérez.

Con nuestro profundo y sincero agradecimiento,

Los autores:
Ronal Otiniano Villanueva
Enner Alberto Arias Medina
Fredy Cieza Lara
Héctor Cabrera Hoyos
Rosmeri Pando Gómez
Stef de Haan



ACKNOWLEDGEMENTS

The authors are indebted to those who helped make this bilingual catalog a reality. There have been many people and we express our deep gratitude to all of them. However, first of all we want to give a special recognition to all the farming families who participated and provided the documentation of their potatoes, without whom it would not have been possible to make this publication a reality.

Currently, many of them are members of the Association of Guardians of the Native Potato of Peru (AGUAPAN), which shows the extent of their knowledge and deep affection for this noble tuber. Each of these families is described in the 'The Guardians' section. We also thank the authorities and community members of the Tayabamba district, the Comunidad Campesina La Victoria, the Centro Poblado de Chaquicocha and the annexes Alborada de los Andes, Cajaspampa, Chilcabamba, Cielo Andino, Huarichaca, Huarimarca, Nueva Esperanza, Pampa Grande, Ucchapampa, Vaquería de los Andes and Yuragpaccha. Detailed information on each of these places is included in the chapter Microcenters, as well as beautiful photos of their surroundings.

A special thanks to all the wise people, knowledgeable about the history of their towns, who by sharing details of the past have allowed us to reconstruct and systematize important historical milestones, thus safeguarding the collective memory of their respective localities: Mr. Ligorio Trujillo Quiroz, Prof. Juvenal Alva Campos, Mr. Gregorio Flores Mendoza, Mr. Nelber Iparraguirre Carlos, Mr. Pablo Medina López, Prof. Orlando Peña Iparraguirre, Mr. Juan López Herrera, Mr. Gregorio Medina López, Mr. Heladio Haro Moreno, Mr. Marciano Medina Peña, Mr. Fortunato Sopán Muñoz, Mr. Flaviana Quiroz Iparraguirre, Mr. Monge Sopán Muñoz and Prof. William Mebus Castillo, who told the story of the Los Diablos Collas dance.

We offer special recognition to the managers and members of the board of directors of Pataz Association, especially Marcelo Santillana Salas, Juan Miguel Pérez, Luz Evangelina Arias from Sologuren and Jimena Patricia Sologuren Arias, who always believed in the project despite the many years of study that sued. Finally, we have to thank the professionals and technicians of Pataz Association, National Institute of Agrarian Innovation (INIA), International Potato Center (CIP) and Metrika Group that provided us with specific inputs and recommendations to improve the content of this publication: Vania Azevedo, Julian Soto, René Gómez, Vilma Hualla and Iván Pérez.

With our deep and sincere thanks,

The authors:
Ronal Otiniano Villanueva
Enner Alberto Arias Medina
Fredy Cieza Lara
Héctor Cabrera Hoyos
Rosmeri Pando Gómez
Stef de Haan







ÍNDICE
CONTENTS

Prólogo / Foreword 12

Introducción / Introduction 16

Los Microcentros
The Microcenters 47

Los Guardianes
The Guardians 91

Acerca del catálogo
About the catalogue 120

Variedades de papa
Potato varieties 134

Glosario / Glossary 382

Bibliografía / Bibliography 388

PRÓLOGO



Hablar del cultivo de la papa en el Perú, es referirnos a uno de los recursos agrobiológicos más importantes que los antiguos pobladores andinos domesticaron e incorporaron en su acervo tecnológico ancestral. Ellos nos dejaron este tesoro como su legado más valioso: el verdadero tesoro de los Andes. A partir de la conquista española, la papa se difundió más allá de nuestras fronteras constituyéndose en el soporte principal de la alimentación mundial y extendiendo su uso actual a todos los continentes.

Los reportes arqueológicos, genéticos y etnológicos coinciden en ubicar el inicio del proceso de su domesticación hace unos ocho mil años aproximadamente. Desde entonces su empleo se difundió a toda el área andina de tal modo que, mil años antes de Cristo, en la época de la mayor expansión de la civilización Chavín, constituía ya uno de los componentes más significativos del patrón de cultivos de las sociedades del pasado prehispánico de nuestro país.

Este nuevo cultivo no solo se expandió rápidamente, sino que se diversificó en un número grande de variedades nativas, situación que en los siglos XIX y XX concitó el interés de varios investigadores e instituciones científicas, que supieron valorar el hecho en su real dimensión y fomentaron su registro y catalogación. Por ejemplo, los doctores Hermilio Valdizán y Ángel Maldonado al escribir su libro La Medicina Popular Peruana (1922) dan los nombres quechuas específicos de cerca de 60 variedades. Casi cien años atrás, el científico suizo Johan Jakob Von Tschudi, quien permaneció cinco años investigando plantas en el altiplano y otras regiones del Perú a partir del año 1838, registró trescientas variedades. Otros investigadores peruanos como Julio César Vargas Calderón (1903 – 2002) y Carlos M. Ochoa Nieves (1920 – 2008) colectaron muchas variedades durante el siglo XX.

Actualmente, el Centro Internacional de la Papa (CIP) mantiene en custodia en su colección alrededor de tres mil variedades de origen peruano. Hoy, esta gran variabilidad del cultivo de la papa forma parte sustancial del patrimonio cultural y tecnológico de numerosos pueblos, en particular de la sierra peruana, donde se la encuentra en el repositorio del saber y en las prácticas cotidianas de conservación vigentes en el contexto de la agricultura familiar. En la preservación de este recurso nacional destaca siempre el rol activo de la mujer, encargada de la selección y el manejo de las semillas, así como del patrimonio alimentario regional.

Por todas estas consideraciones, nos llena de orgullo presentar una nueva publicación sobre este tema, producida por Asociación Pataz (AP), el Centro Internacional de la Papa (CIP) y el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA). Es producto del Proyecto de Caracterización de Papas Nativas ejecutado en el distrito de Tayabamba, provincia de Pataz, región La Libertad. La zona se destaca por su amplia gradiente de altitud entre los 3200 y 4200 msnm, condiciones favorables para el desarrollo y conservación de un gran número de variedades de papa, una constante que caracteriza a la región andina de La Libertad. Este proyecto se ha hecho realidad gracias al apoyo financiero de la Asociación Pataz y la participación activa de las y los guardianes de papa de la región. Su objetivo es proveer una línea de base de la diversidad en este microcentro y poner en valor las variedades y los conocimientos locales, así como facilitar la inclusión en el Registro Nacional de la Papa Nativa del Perú de todas estas variedades nativas identificadas.

El catálogo explica la metodología empleada para el registro de las variedades e incluye una descripción detallada de los anexos y las familias involucradas en su preservación a través del tiempo, además de la caracterización agronómica, morfológica, genética, nutricional y etnobotánica de 122 variedades de la papa nativa. Por la profundidad de su propuesta temática, junto a la calidad de sus hermosas ilustraciones, estamos convencidos de que este documento se constituirá en un material valioso para la formación de técnicos del sector agrario, estudiantes e investigadores, y contribuirá a salvaguardar el registro histórico de muchas variedades en peligro de extinción, revalorando así la actividad de protección que realizan los agricultores guardianes como parte de los esfuerzos sostenidos, orientados a fortalecer nuestra identidad y orgullo nacional, tan necesarios para el desarrollo inclusivo.

Los invitamos a disfrutar su lectura.

Luz Evagelina Arias Vargas de Sologuren
Presidenta del Consejo Ejecutivo, Asociación Pataz

Simon Heck
Director General Centro Internacional de la Papa

Jorge Juan Ganoza Roncal
Jefe del Instituto Nacional de Innovación Agraria

FOREWORD



To speak of potato cultivation in Peru is to refer to one of the most important agrobiological resources that the ancient andean inhabitants domesticated and incorporated into their ancestral technological heritage. They left us this treasure as their most valuable legacy: the true treasure of the Andes. After the spanish conquest, the potato spread beyond our borders, becoming the mainstay of world food and extending its current use to all continents.

Archaeological, genetic and ethnological reports coincide in locating the beginning of their domestication process approximately eight thousand years ago. Since then, its use spread to the entire Andean area in such a way that, even a thousand years before Christ, at the time of the greatest expansion of the Chavín civilization, it already constituted one of the most significant crop pattern component of the pre-Hispanic societies' past of our country.

This new crop not only expanded rapidly, but also diversified into a large number of native varieties, a situation that in the 19th and 20th centuries aroused the interest of various researchers and scientific institutions, who knew how to appreciate the fact in its real dimension and promoted its registration and cataloging. For example, doctors Hermilio Valdizán and Ángel Maldonado, when writing their book La Medicina Popular Peruana (1922), give the specific Quechua names of about 60 varieties. Almost a hundred years ago, the Swiss scientist Johan Jakob Von Tschudi, who spent five years investigating plants in the highlands and other regions of Peru starting in 1838, recorded three hundred varieties. Other Peruvian researchers such as Julio César Vargas Calderón (1903 – 2002) and Carlos M. Ochoa Nieves (1920 – 2008) collected many varieties during the 20th century.

Currently, the International Potato Center (CIP) keeps in custody in its collection around three thousand varieties of peruvian origin. Today, this great variability of potato cultivation forms a substantial part of the cultural and technological heritage of many peoples, particularly in the peruvian highlands, where it is found in the knowledge repository and in the daily conservation practices in force in the family farming context. In the preservation of this national resource, the active role of women always stands out, in charge of the seed selection and management, as well as the regional food heritage.

For all these considerations, we are proud to present a new publication on this subject, produced by Pataz Association (AP), the International Potato Center (CIP) and the National Institute for Agrarian Innovation (INIA). It is the product of the Native Potato Characterization Project carried out in the Tayabamba district, Pataz province, La Libertad region. The area stands out for its wide altitude range between 3200 and 4200 masl, favorable conditions for the development and conservation of a large number of potato varieties, an ongoing practice that characterizes the Andean region of La Libertad. This project has become a reality thanks to the financial support of the Pataz Association and the active participation of potato guardians in the region. Its objective is to provide a baseline of the diversity in this microcenter, value the varieties and local knowledge, as well as facilitate the inclusion of all these identified native varieties in the National Register of the Native Potato of Peru.

The catalog explains the methodology used to register the varieties and includes a detailed description of the annexes and the families involved in their conservation over time, as well as the agronomic, morphological, genetic, nutritional and ethnobotanical characterization of 122 varieties of the native potato. Due to the depth of its thematic proposal, alongside with the quality of its beautiful illustrations, we are convinced that this document will become valuable material for technicians, students and researchers training in the agricultural sector, and will contribute to safeguarding the historical record of many varieties in danger of extinction, thus revaluing the protection activity carried out by guardian farmers as part of the sustained efforts, aimed at strengthening our identity and national pride, so necessary for inclusive development.

We invite you to enjoy your reading.

Luz Evagelina Arias Vargas de Sologuren
Chairman of the Board Pataz Association

Simon Heck
Director General International Potato Center (CIP)

Jorge Juan Ganoza Roncal
Head of the National Institute of Agrarian Innovation (INIA)

Omar Armando Iparraguirre Espinoza

Alcalde Provincial de Pataz • 2019 - 2022

Provincial Mayor of Pataz • 2019 - 2022



Nació en el distrito de Huayo el 01 de abril de 1972. Es hijo de don Gonzalo Iparraguirre Bejarano y de doña Elia Espinoza Carbonel. Estudió primaria en la I.E. N° 80449 del distrito de Huayo y secundaria en la I.E. José Carlos Mariátegui de Trujillo. Durante 1989 y 1990 sirvió al ejército peruano como Sargento Segundo en la 8va División de Infantería Lobitos, Talara, región Piura. En el año 2001 se graduó de Licenciado en Educación Primaria en la Universidad César Vallejo de la ciudad de Trujillo.

El año 2002 recibió su nombramiento como docente de la I.E. N° 80855 del anexo de Deliciana del distrito de Huayo, provincia de Pataz. Al año siguiente fue elegido alcalde distrital de Huayo, cargo que ejerció durante tres periodos consecutivos: desde 2003 hasta 2014, realizando muchos proyectos sociales a favor de la población de su tierra natal, tales como la construcción de un canal de regadío de 6 km de longitud, mediante convenio con FONCODES, que beneficia a los anexos Deliciana y Santa Cruz; la construcción de colegios en los anexos Usca, Paucarmarca, Amangay y Huayo; la adquisición de dos ambulancias, una para el Puesto de Salud del Huayo mediante gestión con el gobierno regional y la otra, comprada con el presupuesto municipal para usufructo de los 13 anexos. Asimismo, se construyeron 110 km aproximadamente de trochas carrozables beneficiando a 11 anexos del distrito y se instaló agua y desagüe en todo el ámbito distrital. Entre los años 2015 y 2016 ejerció como Director de la Unidad de Gestión Educativa Local de Pataz.

El año 2018 nuevamente fue elegido alcalde provincial de Pataz, ejerciendo como máxima autoridad edil en el periodo 2019-2022. Durante su gobierno ha apoyado decididamente a la agricultura, impulsando proyectos productivos que aprovechan adecuadamente los recursos naturales. También ha suscrito importantes convenios con instituciones de desarrollo rural e investigación agraria. Entre las labores realizadas se incluyen la revalorización de la biodiversidad del distrito de Tayabamba y la puesta en valor de las variedades de papa nativa y un proyecto forestal para proteger la cabecera de cuenca de la Comunidad Campesina La Victoria.

He was born in the district of Huayo on April 1st, 1972. He is the son of Mr. Gonzalo Iparraguirre Bejarano and Mrs. Elia Espinoza Carbonel. He studied elementary school at IE No. 80449 in the district of Huayo and highschool at IE José Carlos Mariátegui in Trujillo. During 1989 and 1990 he served in the Peruvian Army as a Second Sergeant in the 8th Infantry Division Lobitos, Talara, Piura region. In 2001 he graduated with a degree in Primary Education from the César Vallejo University in the city of Trujillo.

In 2002, he received his appointment as a teacher at IE No. 80855 in the Deliciana annex of the Huayo district, Pataz province. The following year he was elected district mayor of Huayo, a position he held for three consecutive terms: from 2003 to 2014, carrying out many social projects in favor of the population of his homeland, such as the construction of a 6 km long irrigation canal, through an agreement with FONCODES, which benefits the Deliciana and Santa Cruz annexes; the construction of schools in the Usca, Paucarmarca, Amangay and Huayo annexes; the acquisition of two ambulances, one for the Huayo Health Post in coordination with the regional government and the other, purchased with the municipal budget for usufruct of the 13 annexes. Likewise, approximately 110 km of carriage trails were built, benefiting 11 annexes of the district, and water and drainage were installed throughout the district. Between 2015 and 2016 he served as Director of the Pataz Local Educational Management Unit.

In 2018 he was again elected provincial mayor of Pataz, serving as the highest mayoral authority in the period 2019-2022. During his government, he has decidedly supported agriculture, promoting productive projects that make adequate use of natural resources. It has also signed important agreements with rural development and agricultural research institutions. The work carried out includes the revaluation of the biodiversity of the Tayabamba district and the enhancement of native potato varieties and a forestry project to protect the basin headwaters of the La Victoria Rural Community.

Fortunato Sopán Muñoz

Presidente de la Comunidad Campesina La Victoria (2019-2021)

President of the Comunidad Campesina La Victoria (2019-2021)



Nació el 13 de febrero de 1965 en el anexo Yuragpaccha. Estudió los dos primeros grados en la Institución Educativa N° 80466 Ricardo Palma del anexo Huarichaca, y los siguientes grados en la Institución Educativa N° 80806 Vaquería de los Andes. Fue presidente de la Asociación de Padres de Familia (APAFA) de la Institución Educativa N° 81679 Yuragpaccha, durante los años 1996-2003 y teniente gobernador de ese mismo anexo entre los años 2003-2006. Ha sido vicepresidente de las rondas campesinas de 2007 a 2008, agente municipal en el anexo de Yuragpaccha (2011-2015), y presidente de la Comunidad Campesina La Victoria por el período 2019-2021.

Como agente municipal gestionó la construcción del cerco perimétrico de la I.E N° 81679 Yuragpaccha. Asimismo, gestionó la construcción de la carretera que une los anexos de Huarichaca, Vaquería de los Andes y Yuragpaccha hasta el sector Pampa Cocha. Otro logro de su gestión fue la construcción del vivero forestal para el anexo de Yuragpaccha.

Desde niño se ha dedicado a la agricultura y dentro de ella al cultivo de papa nativa, tiene en promedio unas 70 variedades que le gusta conservar por su agradable sabor. Siempre participa en ferias locales como la realizada en la ciudad de Trujillo el 10 de mayo del 2017, donde junto a su hermano, llevaron 85 variedades y obtuvieron el primer lugar. Con una emotiva arenga exhorta a la juventud a seguir cultivando papas nativas, *"ya que son muy ricas para el consumo y aportan elementos nutritivos importantes para la salud, y para no permitir que estas variedades se pierdan".*

He was born on February 13th, 1965 in the Yuragpaccha annex. He studied the first two grades at the Ricardo Palma Educational Institution N° 80466 in the Huarichaca annex, and the following grades at the Educational Institution N° 80806 Vaquería de los Andes. He was president of the Parent Association (APAFA) of the Educational Institution N° 81679 Yuragpaccha, during the years 1996-2003 and lieutenant governor of that same annex between the years 2003-2006. He has been vice president of the peasant rounds from 2007 to 2008, municipal agent in the Yuragpaccha annex (2011-2015), and president of the Comunidad Campesina La Victoria for the period 2019-2021.

As a municipal agent, he managed the construction of the perimeter fence of El N° 81679 Yuragpaccha. Likewise, he managed the construction of the highway that joins the annexes of Huarichaca, Vaquería de los Andes and Yuragpaccha to the Pampa Cocha sector. Another achievement of his management was the construction of the forest nursery for the Yuragpaccha annex.

Since he was a child, he has dedicated himself to agriculture and within it to the cultivation of native potatoes, he has an average of 70 varieties that he likes to keep for their tasty flavor. He always participates in local fairs such as the one held in the city of Trujillo on May 10th, 2017, where together with his brother, they brought 85 varieties and obtained first place. With an emotional harangue, he urged the youth to continue growing native potatoes, *"since they are very tasty for consumption and provide important nutritional elements for our health, and to prevent these varieties from being lost."*

INTRODUCCIÓN
INTRODUCTION

Historia

La papa fue domesticada hace 8,000 a 10,000 años a partir de especies silvestres. Las primeras variedades de papas nativas eran diploides, probablemente perteneciente al grupo *Stenotomum*. La ciencia sitúa los primeros indicios del cultivo de papa alrededor del lago Titicaca, hace unos 8,000 años (Spooner et al., 2005). Las evidencias arqueológicas sugieren que la papa ha estado presente en la alimentación de la población del norte del Perú por miles de años (Bonavia, 1984; Dillehay, 2011). La cerámica Moche y Chimú ofrece una de las muestras más representativas de la importancia de la papa en la alimentación norteña. La palabra papa es de origen quechua y hace referencia al cultivo, la planta y el tubérculo (Ballón Aguirre y Cerrón-Palomino, 2002). Desde el descubrimiento de América, la papa se ha extendido por todo el mundo y se ha convertido en un alimento básico en muchos países (Graves, 2000).

Tayabamba es uno de los trece distritos que conforman la provincia de Pataz, de la región La Libertad y alberga las comunidades campesinas La Victoria y José Olaya. De relieve accidentado, por la influencia de la Cordillera de los Andes, abarca una superficie de 339 km^2. La sierra de La Libertad alberga muchas especies de papas silvestres que han influido en el proceso de diversificación de la papa. Por ello, es una zona importante para realizar recolecciones de papas silvestres (Castañeda-Álvarez et al., 2015). De hecho, en La Libertad se han originado procesos de utilización única, como la preparación del localmente llamado chuño por fermentación anaeróbica, proceso que en la sierra de Ancash y Huánuco se conoce como tocosh.

LA PAPA FUE DOMESTICADA HACE 8,000 A 10,000 AÑOS A PARTIR DE ESPECIES SILVESTRES.

POTATOES WERE DOMESTICATED 8,000 TO 10,000 YEARS AGO FROM WILD SPECIES.

History

Potatoes were domesticated 8,000 to 10,000 years ago from wild species. The first native potato varieties were diploid, probably belonging to the *Stenotomum* group. Science places the earliest evidence of potato cultivation in the Lake Titicaca area around 8,000 years ago (Spooner et al., 2005). Archaeological evidence suggests that potatoes have been present in the diet of the people of northern Peru for thousands of years (Bonavia, 1984; Dillehay, 2011). Moche and Chimú ceramics offer one of the most representative samples of the importance of potatoes in the northern diet. The word potato is of Quechua origin and refers to the crop, the plant and the tuber (Ballón Aguirre and Cerrón-Palomino, 2002). Since the discovery of America, potatoes have spread throughout the world and have become a staple food in many countries (Graves, 2000).

Tayabamba is one of the thirteen districts that make up the province of Pataz, in the region of La Libertad and is home to La Victoria and José Olaya farming communities. Its relief is rugged due to the influence of the Andes Mountains and it covers an area of 339 km^2. The highlands of La Libertad are home to many species of wild potatoes that have influenced the potato diversification process. Therefore, it is an important area for wild potato collections (Castañeda-Alvarez et al., 2015). In fact, in La Libertad, unique utilization processes have originated, such as the preparation of the locally called chuno by anaerobic fermentation, a process that in the highlands of Ancash and Huánuco is known as tocosh.



Taxonomía

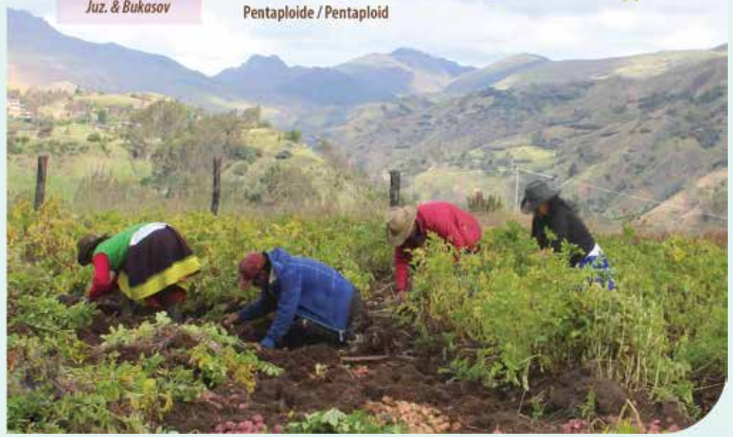
Existen diferentes puntos de vista en cuanto al número de especies cultivadas de papa. De hecho, la taxonomía del cultivo sigue investigándose. La taxonomía formal de Ochoa (1999) reconoce nueve (sub) especies, la de Hawkes (1990) siete (sub) especies, y la de Huamán y Spooner (2002) una sola especie con ocho grupos taxonómicos. En este catálogo usamos el último tratamiento taxonómico de Ovchinnikova et al. (2010) y Gavrilenko et al. (2013) con la adición de grupos de cultivares. En el distrito de Tayabamba se encuentra principalmente la *Solanum tuberosum* con cada uno de los grupos de cultivares. Los grupos de cultivares se diferencian por ploidía o por conocimiento local. En La Libertad no se siembran papas amargas pertenecientes a las especies *S. ajanhuiri, S. juzepczukii* ni *S. curtilobum* y no existe tradición de procesar papas por congelado, pisado y secado como en el sur andino del Perú.

Taxonomy

There are different views on the number of cultivated potato species. In fact, the crop taxonomy is still under investigation. The formal taxonomy of Ochoa (1999) recognizes nine (sub) species, that of Hawkes (1990) seven (sub) species, and that of Huamán and Spooner (2002) a single species with eight taxonomic groups. In this catalog we use the latest taxonomic treatment of Ovchinnikova et al. (2010) and Gavrilenko et al. (2013) with the addition of crop groups. In Tayabamba district *Solanum tuberosum* is mainly found with each of the crop groups. Crop groups are differentiated by ploidy or local knowledge. Bitter potatoes belonging to the species *S. ajanhuiri, S. juzepczukii* and *S. curtilobum* are not grown in La Libertad and there is no tradition of processing potatoes by freezing, mashing and drying as in southern Andean Peru.

ESPECIES DE PAPAS CULTIVADAS Y SU PRESENCIA EN EL DISTRITO DE TAYABAMBA
Species of cultivated potatoes and their presence in the district of Tayabamba

ESPECIES / SPECIES	PLOIDÍA / PLOIDY	GRUPO DE CULTIVARES / CULTIVAR GROUP	PRESENTE EN TAYABAMBA / PRESENT IN TAYABAMBA
Solanum tuberosum L.	Diploide / Diploid	• Goniocalyx • Stenotomum • Phureja	✓
	Triploide / Triploid	• Chaucha	✓
	Tetraploide / Tetraploid	• Andigenum • Tuberosum	✓
Solanum ajanhuiri Juz. & Bukasov	Diploide / Diploid	—	×
Solanum juzepczukii Bukasov	Triploide / Triploid	—	×
Solanum curtilobum Juz. & Bukasov	Pentaploide / Pentaploid	—	×





LAS FAMILIAS CONSERVACIONISTAS SE ENCARGAN DE PRESERVAR LAS PAPAS DENTRO DE CADA COMUNIDAD.

La conservación *in-situ*

Las familias conservacionistas se encargan de preservar las papas dentro de cada comunidad. Las variedades ancestrales y sus técnicas de cultivo se transmiten de generación en generación como una herencia. Actualmente las familias conservan sus variedades nativas *in-situ* (en la chacra) mediante su cultivo en parcelas pequeñas, de aproximadamente 200 a 5000 m^2. Las variedades de papa nativa se siembran en su mayoría para autoconsumo y unas pocas variedades, como Huayro o Peruanita, para su comercialización en los mercados locales.

Las variedades son conservadas por su agradable sabor, su riqueza nutricional y adaptación a los diferentes microclimas del distrito. Se usan en la preparación de diferentes platos típicos. Generalmente las familias conservan de 5 a 10 variedades, pero hay otros agricultores –especialmente los de mayor edad y emprendedores– que conservan entre 50 y 85 variedades. Son los llamados agricultores custodios o guardianes. En la cosecha seleccionan la semilla, separando desde unos 5 a 10 tubérculos hasta varias arrobas de cada una de las variedades. Algunas familias almacenan todas las variedades juntas mientras que otras lo hacen por separado. La gran mayoría almacena su semilla en el terrado de su casa, donde se mantiene en buen estado hasta la siembra.

La siembra se realiza en diferentes parcelas, bajo condiciones ambientales diversas y en fechas diferentes. Esta es una estrategia de sobrevivencia que los agricultores resumen así: "*si perdemos la cosecha por algún factor climático o plaga en esta chacra nos quedan las otras y así no lo perdemos nuestras variedades, ya que a diferencia que si lo sembráramos en una sola parcela quizás caiga helada y lo perdemos todo*". En el año 2020, cinco productores guardianes reconocidos de la región fueron integrados como socios en la Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Perú (AGUAPAN). Como representantes de la región La Libertad, estos guardianes tienen la principal tarea de conservar por herencia como mínimo 50 variedades nativas de papa de la zona y de la región.

In-situ conservation

Families are the main preservers of native potatoes within each community. The ancestral varieties and their cultivation techniques are transmitted from generation to generation as heritage. Currently, families conserve their native varieties *in-situ* (on the farm) by cultivating them in small plots of approximately 200 to 5000 m^2. The native potato varieties are mostly grown for self-consumption and a few varieties, such as Huayro or Peruanita, for commercialization in local markets.

The varieties are preserved for their pleasant taste, nutritional richness and adaptation to the district's different microclimates. They are used in the preparation of different typical dishes. Generally, families keep 5 to 10 varieties, but there are other farmers -especially older and entrepreneurial ones- who keep between 50 and 85 varieties. They are called custodian or guardian farmers. At harvest time, they select the seed, separating from 5 to 10 tubers to several sacks of each variety. Some families store all the varieties together while others store them separately. The great majority store their seed on their house roof, where it is kept in good condition until planting.

Planting is done in different plots, under different environmental conditions and on different dates. This is a survival strategy that the farmers summarize as follows: "*if we lose the harvest due to some climatic factor or pest in this plot, we keep the others and thus we do not lose our varieties, because, unlike if we plant it in a single plot, perhaps a frost will fall and we will lose everything*". In 2020, five recognized guardian producers in the region were integrated as members of the Native Potato Guardians Association of Peru (AGUAPAN). As representatives of the La Libertad region, these guardians have the main task of conserving at least 50 native potato varieties of the area and the region as part of their heritage.





FAMILIES ARE THE MAIN PRESERVERS OF NATIVE POTATOES WITHIN EACH COMMUNITY.

Cultivo de la papa

La papa nativa, también conocida en la zona como papa común (por la mezcla de variedades), o papas ricas (por su sabor) en la Comunidad Campesina La Victoria, se cultiva aproximadamente desde los 3350 msnm hasta los 4100 msnm. Estas papas son muy preferidas por los comuneros por su agradable sabor, motivo por el cual son cultivadas aproximadamente por el 75 % de las familias; hay algunos anexos en la parte baja de la comunidad donde la producción de estas variedades está limitada por las condiciones ambientales, por lo que los comuneros de estos anexos se desplazan a las partes altas para cultivarlas.

El primer paso de la producción es la elección del terreno –actividad muy importante de la cual depende la realización de otras actividades–, que se realiza generalmente unos 8 a 6 meses antes de la siembra. Algunas familias cultivan las papas nativas en las partes altas, denominadas por ellos mismos como punas, que son áreas libres pertenecientes a la comunidad y que pueden ser usadas por un comunero calificado previa autorización de las autoridades competentes. Una vez definida el área a sembrar, denominada barbecho, se realiza un cerco en el perímetro de la parcela para evitar el ingreso de ganado vacuno u ovino o equinos que pastan por estas zonas, este cerco se realiza con algunas plantas tales como trigo, cebada, avena, etc. Las *siguas*, tierras que ya han sido cultivadas en campañas anteriores, son otra zona de cultivo de papas nativas. Para la siembra en estas zonas se tiene que realizar la *majada* (la descripción de esta actividad se da más adelante).

Potato cultivation

Native potatoes, also known in the area as common potatoes (because of the mixture of varieties), or "tasty potatoes" (because of their flavor) in the La Victoria Farming Community, are grown from approximately 3350 masl to 4100 masl. These potatoes are highly preferred by the community members because of their pleasant taste, which is why approximately 75 % of the families grow them; there are some annexes in the lower part of the community where production of these varieties is limited due to environmental conditions, so the community members from these annexes move to the higher elevations to grow them.

The first step in production is the selection of the land –very important activity on which depends the realization of other activities–, which is generally done about 8 to 6 months before planting. Some families cultivate native potatoes in the highlands, known by themselves as punas, which are free areas belonging to the community and can be used by a qualified community member with prior authorization from the competent authorities. Once the area to be planted, called fallow, is defined, a fence is erected around the perimeter of the plot to prevent cattle, sheep, or horses from grazing in these areas, this fence is made with plants like wheat, barley, oat, etc. The "*siguas*", lands that have already been cultivated in previous seasons, are another area for native potato cultivation. In order to plant in these areas, the sheepfold has to be made (the description of this activity is given below).





EL ARMADO O "BOLEADO" DE LOS INTEGRANTES.

THE ASSEMBLY OR "BOLEADO" OF THE MEMBERS.

La preparación de los suelos o barbecho para la siembra de papa se realiza mediante faenas que generalmente se inician a las 8:30 de la mañana, con la participación de 5 hasta 25 personas, dependiendo del área de terreno a preparar, en su gran mayoría varones (familiares, vecinos, amigos que se reúnen para trabajar en chacra de una familia). Empieza con el armado o "boleado" de los integrantes (consiste en chacchar hojas de coca y acompañarlas con cal, con la finalidad de obtener mayor "punche" o energía, según refieren los comuneros); todos los participantes se colocan formando una línea paralela a lo largo de la parcela y con la ayuda de barretas de metal o tracción animal (yunta), empiezan a roturar el suelo en descanso (*purún*) a una profundidad de 0.35 a 0.40 cm formando champas o *curpas* (terrones) de aproximadamente 0.4 m de largo por 0.2 m de ancho, a las cuales le dan vuelta para que la parte superficial, que contiene restos vegetales, quede en contacto con el suelo; esta actividad se realiza entre los meses de enero a abril, cuando hay presencia de lluvias que proporcionan humedad al suelo y permite que esté más suelto, y además para facilitar la descomposición de los restos vegetales. Al medio día se disfruta del almuerzo (si la chacra está cerca a la casa del dueño, van ahí a almorzar; de lo contrario, la esposa juntamente con familiares lleva el almuerzo hasta la chacra). Generalmente se consume cuy con papa acompañado de chicha de jora, otras veces se consume calabaza y mote de trigo. Los trabajos de campo terminan aproximadamente a las 4:30 de la tarde y seguidamente las personas que trabajaron en la faena participan en un baile que se realiza en la casa del dueño de la parcela, quien tiene que contratar señoritas del mismo anexo para que sean las parejas en el baile, además tiene que proveer el licor para todos los participantes. Se baila al ritmo de huayno, con caja o *chirocos* (músicos que simultáneamente tocan caja y flauta) hasta la madrugada.

The preparation of the soil or fallow for potato planting is carried out through tasks that generally begin at 8:30 in the morning, with the participation of 5 to 25 people, depending on the area of land to be prepared, mostly men (relatives, neighbors, friends who get together to work on a family farm). It begins with the assembly or "boleado" of the members (it consists of chewing coca leaves and accompanying them with lime, in order to obtain more "punch" or energy, according to the community members); all the participants are placed forming a parallel line along the plot and with the help of metal crowbars or animal traction (yoke), they begin to break the resting soil (purún) to a depth of 0.35 to 0.40 cm, forming *champas* or *curpas* (clods) approximately 0.4 m long by 0.2 m wide, which are turned so that the superficial part, which contains plant remains, is in contact with the soil; this activity is carried out between the months of January to April, when there's rain that provides moisture to the soil and allows it to be looser, and also to facilitate the decomposition of plant remains. Lunch is eaten at noon (if the farm is close to the owner's house, they go there for lunch; otherwise, the wife and relatives bring lunch to the farm). Generally, guinea pig is consumed with potatoes accompanied by chicha de jora, other times pumpkin and wheat mote are consumed. The field work ends at approximately 4:30 in the afternoon and then the people who worked on the site participate in a dance that takes place in the plot owner's house, who has to hire ladies from the same annex to be the couples in the dance, he also has to provide the liquor for all the participants. They dance to the rhythm of huayno, with drums or *chirocos* (musicians who simultaneously play drums and flute) until dawn.

Después de 3 a 4 meses del barbecho se realiza la *majada de curpas*, actividad que consiste en roturar con una herramienta conocida como picota los terrones del suelo (*curpas*) que se generaron en el barbecho y es realizada por los integrantes de la familia con ayuda de algunos amigos. Paralelamente se realiza la sacudida: separación de los restos vegetales del suelo, que son agrupados en diferentes puntos de la parcela y luego son quemados o retirados del campo; también se realiza el despedrado. Inmediatamente terminada la *majada* se efectúan 2 a 3 cruzas con yunta. Una última cruza se realiza 3 a 4 días antes de la siembra para dar mayor soltura al suelo.

La siembra depende de las condiciones ambientales de cada anexo (presencia de lluvias, heladas), presencia de enfermedades como la rancha, necesidad de alimentos de cada familia y precio en el mercado. Se inicia desde mayo, pero solo por algunos productores que cuentan con agua de riego, y es conocida como siembra primera o conda. La siembra general se realiza en junio, julio y agosto, como comentan los productores: "*las buenas siembras son para San Juan (el 24 de junio), San Pedro (28 y 29 de junio) y hasta mediados de agosto, ya que después es postrera*". Esta siembra en general se realiza para aprovechar los primeros meses de lluvia y prevenir el ataque de rancha, pero como otros productores refieren, también les permite tener "papa nueva" para Navidad, principalmente de las variedades más precoces, que son cosechadas aun estando un poco verdes. En las zonas aledañas a las comunidades se siembra la papa postrera en el mes de setiembre, pero en menor proporción, con la finalidad de prevenir que no se pierda toda la cosecha ya que algunos años hay escasez de lluvias que afectan a la siembra general. Solo en los anexos de Alborada de los Andes y Yuragpacha se siembra en mayor proporción en el mes de octubre, noviembre y hasta los primeros días de diciembre. En las otras zonas aledañas de las comunidades, la siembra en estos meses es muy escasa, con el fin de evitar la helada de Todos los santos, que cae algunos años alrededor del 1 de noviembre, y las heladas del Niño, del 25 de diciembre.

Un día antes de la siembra, o incluso el mismo día en horas de la madrugada, dependiendo del área a sembrar, se realiza la preparación de la semilla, que se inicia con la eliminación de los tubérculos enfermos y el ensacado para, finalmente, realizar el traslado a la chacra en acémilas de carga o al hombro. La siembra es la actividad más importante y se realiza con la participación de toda la familia: el padre realiza la apertura y tapado de surcos, con yunta o con lampa, distanciados 1 a 1.2 m uno del otro, dependiendo de la pendiente del terreno (a mayor pendiente mayor distanciamiento entre surcos para la labor de aporque); la esposa realiza la distribución de la semilla, generalmente "al paso" como la llaman los agricultores, con una distancia aproximada de 0.4 a 0.45 cm entre tubérculos; seguidamente los hijos o familiares hacen la aplicación del abono o alcanzan la

After 3 to 4 months of the fallow, the *curpas* fold is carried out, an activity that consists of plowing the clods of the soil (*curpas*) that were generated in the fallow with a tool known as a pillory and is carried out by the members of the family with Help from some friends. At the same time, shaking is carried out: separation of plant remains from the soil, which are grouped in different points of the plot and then burned or removed from the field; the destoning is also carried out. Immediately after the sheepfold is finished, 2 to 3 crosses are made with yoke. A last cross is done 3 to 4 days before planting to give the soil more looseness.

Planting depends on the environmental conditions of each annex (presence of rain, frost), presence of diseases such as blight, food needs of each family and market price. It starts in May, but only by some producers who have irrigation water, and it is known as first sowing. The general sowing is carried out in June, July and August, as the producers comment: "*the good sowings take place on San Juan (June 24), San Pedro (June 28 and 29) and until mid-August, since after it is last*". This planting is generally done to take advantage of the first months of rain and prevent blight attacks, but as other producers refer, it also allows them to have "new potatoes" for Christmas, mainly of the earliest varieties, which are harvested even when they are a little green. In the areas surrounding the communities, the last potato is planted in the month of September, but to a lesser extent, in order to prevent the entire harvest from being lost, since in some years there is a lack of rain that affects the general planting. Only in the annexes of Alborada de los Andes and Yuragpacha is it planted in a greater proportion in the month of October, November and until the first days of December. In the other surrounding areas of the communities, planting in these months is very scarce, in order to avoid the All Saint's frost, which falls some years around November 1, and the El Niño (ENSO) frosts, on December 25.

One day before sowing, or even the same day in the early morning, depending on the area to be sown, the preparation of the seed is carried out, which begins with the elimination of the diseased tubers and the bagging to, finally, carry out the transfer to the farm in pack mules or on the shoulder. Planting is the most important activity and is carried out with the participation of the whole family: the father opens and covers the furrows, with a yoke or a lamp, spaced 1 to 1.2 m from each other, depending on the slope of the land (the greater the slope, the greater the distance between furrows for hilling work); the wife carries out the distribution of the seed, generally "in a walk by" as the farmers call it, with an approximate distance of 0.4 to 0.45 cm between tubers; Then the children or relatives apply the fertilizer or reach the seed. In purune soils (soils that were resting) fertilization is very scarce and sheepfolds are rarely applied; in shiguous soils, chicken manure is generally applied and some producers apply chemical fertilizer (20-20-20 NPK), or urea (46% N). The most commercial varieties, such as Huayras or Peruanita, are planted in a greater proportion in beds on the same farm and the





semilla. En suelos purunes (suelos que estuvieron en descanso) la fertilización es muy escasa y rara vez aplican majada de oveja; en suelos shiguosos generalmente se aplica gallinaza y algunos productores aplican fertilizante químico (20-20-20 N-P-K), o urea (46 % de N). Las variedades más comerciales, como las huayras o Peruanita, se siembran en mayor proporción en melgas en la misma chacra y el resto de variedades se siembran en otra melga en mezcla ya que de esta forma las variedades se protegen unas con otras de plagas y enfermedades, según mencionan los comuneros. Hay algunos productores que siembran parcelas únicamente con estas variedades comerciales. En esta actividad se acostumbra almorzar cuy con papa y tradicionalmente se suele enterrar en la chacra los huesos del cuy pues existe la creencia de que así las papas crecerán del tamaño de estos animalitos. También por tradición se consume el chiclayo o calabaza, para que las papas crezcan del tamaño de los frutos de la calabaza. Terminada la siembra, el dueño señaliza toda el área de su parcela con pequeñas ramas de arbustos, para evitar que los tubérculos que fueron sembrados en esa parcela se desplacen a otras cercanas que fueron sembradas el mismo

rest of the varieties are planted in another bed in a mixture, since in this way the varieties protect each other from pests and diseases, as mentioned by the community members. There are some producers who sow plots only with these commercial varieties. In this activity it is customary to eat guinea pig with potatoes for lunch and the guinea pig bones are buried in the farm so that the potatoes grow like guinea pigs. Also by tradition, chiclayo or pumpkin is consumed, so that the potatoes grow the size of the pumpkin fruits. After planting, the owner marks the entire area of his plot with small branches of bushes, to prevent the tubers that were planted in that plot from moving to other nearby ones that were planted the same day or the next. For example, the Medina Domínguez family, from the Ucchapampa Annex, assures that once they planted a single variety of native potato but they didn't put these branches on their farm and at the time of harvest there were different varieties from the ones they planted.

Approximately a month and a half after planting (depending on the presence of weeds), weeding is carried out, also known as urea by the



DESHIERBO, TAMBIÉN CONOCIDO COMO UREA POR LOS COMUNEROS.

WEEDING IS CARRIED OUT, ALSO KNOWN AS UREA BY THE COMMUNITY MEMBERS



día o al siguiente. Por ejemplo, la familia Medina Domínguez, del Anexo Ucchapampa, asegura que una vez sembraron una sola variedad de papa nativa y no pusieron estas ramas en su chacra y al momento de la cosecha había variedades diferentes a las que sembraron.

Después de un mes y medio de la siembra aproximadamente (dependiendo de la presencia de malezas) se realiza el deshierbo, también conocido como urea por los comuneros: con ayuda de una lampa, se remueve el suelo para darle soltura y eliminar las malezas que crecen haciendo competencia a las plantas de papa; algunos agricultores aplican fertilizante al suelo de forma foliar para generar mayor crecimiento de la planta. Al mes de la urea se realiza el aporque de forma manual con lampa, con la finalidad de cubrir con suelo los alrededores de la planta para evitar el *acame* (caída de plantas) y mejorar la producción. Estas labores se realizan con la participación de amigos y familiares del dueño de la parcela.

Seis meses después de la siembra, algunas familias realizan el corte del tallo para acelerar la maduración de los tubérculos. La cosecha de la siembra primera se realiza desde mediados de noviembre hasta los primeros días de diciembre; la cosecha de la siembra grande tiene lugar durante los meses de febrero, marzo y abril. Las últimas cosechas se realizan en los primeros días de junio. Es una actividad alegre donde participa toda la familia, se realiza de forma manual, con picotas se van aflojando los tubérculos del suelo, que son extraídos de la tierra usando las manos y se agrupan en montículos en algunos puntos de la parcela;

community members: with the help of a lamp, the soil is removed to loosen it and eliminate the weeds that grow competing with potato plants; some farmers apply fertilizer to the soil in a foliar fashion to encourage more plant growth. After a month of urea, hilling is done manually with a lamp, in order to cover the surroundings of the plant with soil to prevent lodging (plant fall) and improve production. These tasks are carried out with the participation of friends and relatives of the owner of the plot.

Six months after sowing, some families cut the stem to speed up the maturation of the tubers. The harvest of the first sowing is carried out from mid-November to the first days of December; the harvest of the large sowing takes place during the months of February, March and April. The last harvests are made in the first days of June. It is a joyous activity where the whole family participates, it is done manually, with picks the tubers are loosened from the soil, which are extracted from the earth using their hands and are grouped in mounds in some points of the plot; Sometimes the loosening of the tubers is also done with a yoke: a man passes the plow through the furrows, loosening the tubers while the other workers collect them. These have the possibility of finding the *cusau* or *cusay* (very large and deformed tubers) that are taken by the person who finds them; the women carry out the selection and classification by size: the large potatoes are for family consumption or sale, the medium ones for seed in the next campaign, and the small ones are selected for the preparation of chuno or dry potato; At the same time, the children take the product in pack mules (donkeys and

a veces el aflojado de los tubérculos también se realiza con yunta: un varón pasa el arado por los surcos aflojando los tubérculos mientras los otros trabajadores van recogiéndolos. Estos tienen la posibilidad de encontrar el *cusau* o *cusay* (tubérculos muy grandes y deformes) que se los lleva la persona que los encuentra; las mujeres realizan la selección y clasificación por tamaños: las papas grandes son para consumo familiar o venta, las medianas para semilla en la próxima campaña, y las pequeñas se seleccionan para la preparación del chuño o papa seca; paralelamente, los hijos llevan el producto en acémilas de carga (burros y caballos) a la casa del dueño. Alrededor de las 11 de la mañana, dos o tres mujeres suspenden sus labores de cosecha para preparar el almuerzo, actividad que se realiza a un costado de la misma chacra y consiste en sancochar papas (para lo cual seleccionan las más ricas que conocen, tales como pingrinas, porongas, Peruanita, huayras, pachajchas, pellejas, etc. y las lavan y cocinan con cáscara); estas papas se consumen con ají de chincho (*Tagetes minuta*) o de rocoto (*Capsicum pubescens*). Terminada la jornada de trabajo se paga con el almún o almud (unidad de medida, mayormente equivalente a una arroba) a las personas que han apoyado en los trabajos. El almacenamiento de los tubérculos cosechados se realiza en lo alto o terrado de la casa, cubiertos con pajilla (*Stipa ichu*). De allí se van sacando para el consumo diario y se guardan los que servirán como semilla en la siguiente campaña.

Las principales plagas que atacan al cultivo son la mosquilla o pulguilla (*Epitrix* spp.) y el gorgojo (*Premnotrypes* spp.). La mosquilla se presenta inmediatamente después de la emergencia de la planta, perforando las hojas más tiernas. El gorgojo, o gusano como se lo conoce en la zona, es la plaga más importante: el adulto come los bordes de las hojas en forma de media luna y las larvas perforan los tubérculos, generando grandes pérdidas. Ambas plagas generalmente son controladas con la aplicación de insecticidas a base de clorpirifos. En almacén hay ataque de polillas (*Phthorimaea operculella* y *Symmetrischema tangolias*), y los brotes de tubérculos-semilla en algunas campañas son atacados por pulgones (*Aphis* sp.). La principal enfermedad es la rancha (*Phytophthora infestans*), que se presenta cuando hay lluvias, más de 90 % de humedad en el ambiente, alta nubosidad y temperaturas ambientales mayores a 15 °C, generando necrosis en hojas y tallos, reduciendo el área foliar y causando pudrición de los tubérculos. Es una enfermedad muy agresiva que puede causar la pérdida del 50 a 90 % del cultivo. Otra enfermedad importante es la chupadera fungosa (*Rhizoctonia solani*), conocida en la zona como seca-seca. Esta enfermedad generalmente se presenta en suelos con alta humedad, ocasionando la pudrición de los tubérculos; para su control no se aplica ningún tipo de fungicida, solo se construyen acequias alrededor de la parcela para eliminar el exceso de agua de la chacra. La verruga o comba, como la llaman los productores, es otra enfermedad, aunque poco común, causada por *Synchytrium endobioticum*, se presenta en suelos viejos o cultivados con papa durante varias campañas.

horses) to the owner's house. Around 11 in the morning, two or three women suspend their harvest work to prepare lunch, an activity that is carried out next to the same farm and consists of parboiling potatoes (for which they select the tastiest ones they know, such as Pingrinas, Porongas, Peruanita, Huayras, Pachajchas, Pellejas, etc. and they wash and cook them with the shell); these potatoes are eaten with chincho chili (*Tagetes minuta*) or hot pepper (*Capsicum pubescens*). At the end of the work day, people who have supported the work are paid with the almun or almud (unit of measure, mostly equivalent to 25lbs). The storage of the harvested tubers is carried out on the top or terrace of the house, covered with straw (*Stipa ichu*). From there they are removed for daily consumption and those that will serve as seed in the following campaign are kept.

The main pests that attack the crop are the mosquito or flea (*Epitrix* spp.) and the weevil (*Premnotrypes* spp.). The midge appears immediately after the emergence of the plant, perforating the most tender leaves. The weevil, or worm as it is known in the area, is the most important pest: the adult eats the edges of the crescent-shaped leaves and the larvae pierce the tubers, generating great losses. Both pests are generally controlled with the application of chlorpyrifos- based insecticides. In warehouse there is attack of moths (*Phthorimaea operculella* and *Symmetrischema tangolias*), and seed tuber sprouts in some campaigns are attacked by aphids (*Aphis* sp.). The main disease is blight (*Phytophthora infestans*), which occurs when there is rain, more than 90 % humidity in the environment, high cloudiness and ambient temperatures above 15 °C, generating necrosis in leaves and stems, reducing the leaf area and causing rotting of the tubers. It is a very aggressive disease that can cause the loss of 50 to 90 % of the crop. Another important disease is the fungal sucker (*Rhizoctonia solani*), known in the area as dry-dry. This disease generally occurs in soils with high humidity, causing rotting of the tubers; For its control, no type of fungicide is applied, only ditches are built around the plot to eliminate excess water from the farm. Wart, as it is called by growers, is another, albeit rare, disease caused by *Synchytrium endobioticum*, occurs in old soils or cultivated with potatoes during several seasons.

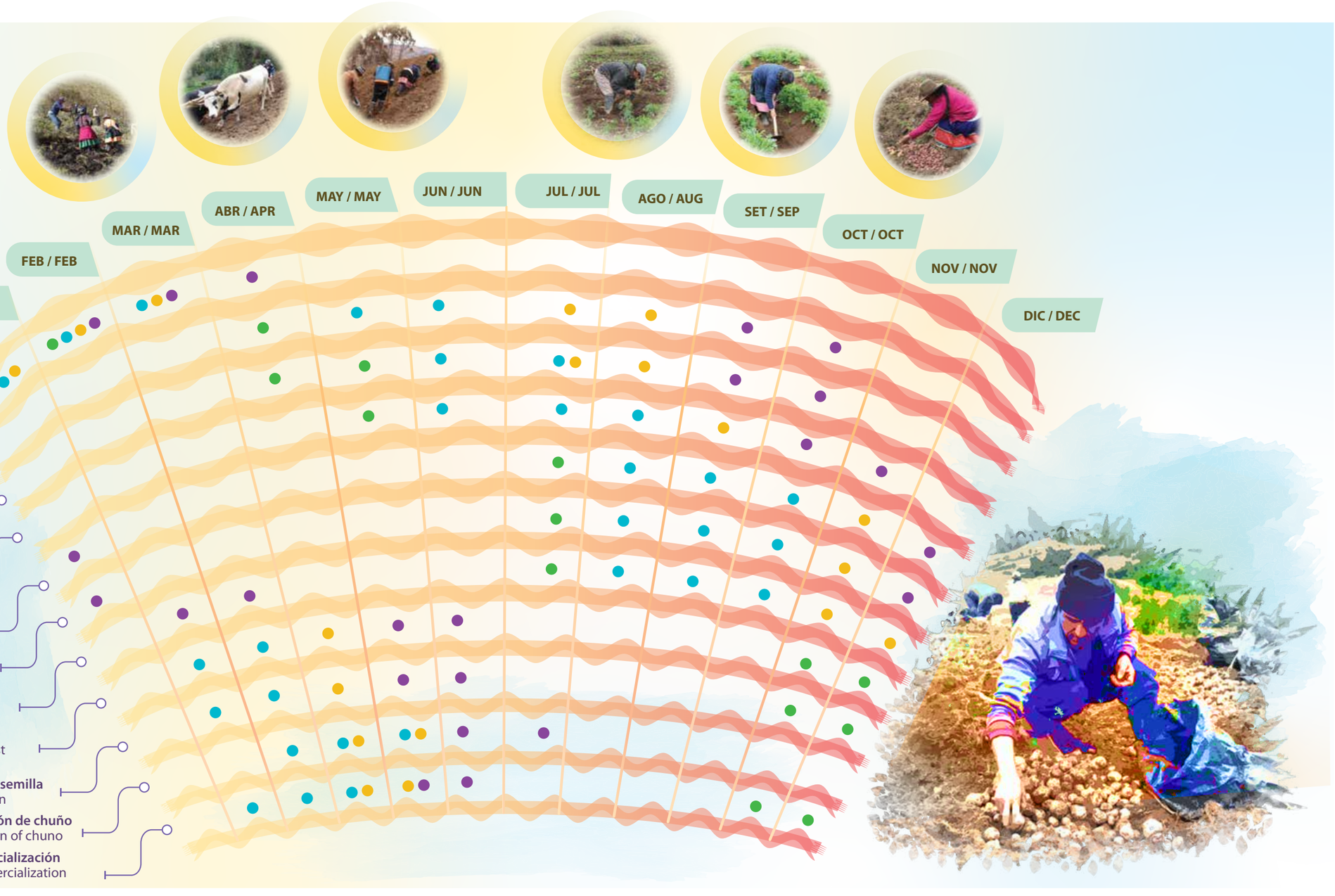
EL ALMACENAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS COSECHADOS SE REALIZA EN LO ALTO O TERRADO DE LA CASA.

THE STORAGE OF THE HARVESTED TUBERS IS CARRIED OUT ON THE TOP OR TERRACE OF THE HOUSE.



CALENDARIO AGRONÓMICO DEL CULTIVO DE PAPA NATIVA

Agronomic calendar of native potato cultivation



Uso de yunta de toros y acémilas de carga en la producción de papa

En las comunidades que presentan topografía accidentada no se utiliza maquinaria agrícola como tractor o motocultor. La yunta de toros es la única fuente para generar tracción; está conformada por dos toros de similar tamaño, peso y fuerza, uncidos por un yugo sujeto a sus cuernos con coyuntas de cuero que en el centro tienen el balsón (una circunferencia de cuero torcido que va unida al yugo) en el cual se incrusta el timón del arado, cuyas partes son: cabeza, timón, tilera, punta, guachauca y clavija; de forma perpendicular al timón va la clavija que evita que el timón se salga del balsón; el arado generalmente es manejado por un varón y se utiliza en trabajos de preparación del terreno, barbechos y cruzas, apertura y tapado de surcos en la siembra y remoción del suelo en algunos casos en la cosecha. También se usa para el traslado de madera para la construcción de casas.

Las acémilas de carga incluyen burros, caballos, y escasamente mulos, sean machos o hembras y son utilizadas para el traslado de herramientas, insumos, abonos, fertilizantes y la semilla de papa el día de la siembra. Asimismo, en la cosecha cumplen un rol muy importante porque sirven para trasladar al almacén toda la cosecha de la chacra. El número de acémilas utilizadas en la cosecha varía entre dos y diez, dependiendo de la producción y el área cultivada; antes de poner la carga en el lomo se coloca la carona –pedazo de tela gruesa acojinada que evita que el animal se lastime– y se ajusta la carga con la cincha (conjunto de correas y sogas) para impedir que se caiga. Familiares y amigos suelen alquilar estos animales al dueño de la chacra para realizar estos trabajos, y son recompensados con papa.

Preparación de terreno con yunta.
Land preparation with yoke. ©*Ronal Otiniano.*



Use of a team of bulls and pack mules in potato production

In communities with rugged topography, agricultural machinery such as tractors or motorized cultivators are not used. The yoke of bulls is the only source for generate traction; It is made up of two bulls of similar size, weight and strength, joined by a yoke attached to their horns with leather joints that have a balson in the center (a circumference of twisted leather that is attached to the yoke) in which the bull is embedded. rudder of the plow, whose parts are: head, rudder, tiler, tip and peg; perpendicular to the rudder is the peg that prevents the rudder from leaving the balcony; the plow is generally handled by a man and is used to prepare the land, fallows and crosses, opening and covering furrows at planting and removing soil in some cases at harvest. It is also used for the transfer of wood for the construction of houses.

Pack mules include donkeys, horses, and rarely mules, whether male or female, and are used to transport tools, inputs, manures, fertilizers, and potato seed on planting day. Likewise, during the harvest they play a very important role because they are used to transfer the entire harvest from the farm to the warehouse. The number of mules used in the harvest varies between two and ten, depending on the production and the cultivated area; Before putting the load on the back, the carona is placed, –a piece of thick padded cloth that prevents the animal from getting hurt –and the load is adjusted with the girth (a set of straps and ropes) to prevent it from falling. Family and friends usually rent these animals from the farm owner to carry out these jobs, and they are rewarded with potatoes.

Traslado en acémilas de papa cosechada destinada al consumo.
Transfer of harvested potatoes in mules, intended for consumption. ©*Ronal Otiniano.*



Prácticas Ancestrales

La Majada

Es una actividad ancestral que sigue siendo practicada por muchas familias, tal como refiere la señora Flaviana Quiroz Iparraguirre, de la zona de Yuragpacha: "*anteriormente nosotros teníamos unas 160 ovejas con las cuales hacíamos la majada, yo prestaba mis ovejas a los vecinos por unos 15 días, a veces hasta 2 meses, para que abonen sus chacras, después fueron muriendo por problemas de enfermedades, que hoy tenemos solo 10, pero con ellas todavía realizamos esta actividad*". Su objetivo es utilizar su estiércol para recuperar la fertilidad del suelo anteriormente cultivado; consiste en construir un corral con varas de madera de la zona en el cual se introduce a las ovejas, generalmente en la noche. Este corral se va rotando en toda el área de la parcela, para que el abonado sea uniforme, y dura de 2 a 3 meses, dependiendo del tamaño de la parcela y de su degradación. Esta actividad ha disminuido en la actualidad debido a que las familias han reducido el número de ovejas bajo crianza, o porque los productores dedican menos área de siembra al cultivo, por lo que el periodo de abonamiento es más largo.

Ancestral Practices

The sheepfold

It is an ancestral activity that continues to be practiced by many families, as stated by Mrs. Flaviana Quiroz Iparraguirre, from the Yuragpacha area: "*before we had about 160 sheep with which we made the fold, I lent my sheep to the neighbors for a few days (15), sometimes up to 2 months, for them to fertilize their farms, then they died due to disease problems, nowadays we only have 10, but we still carry out this activity with them*". His goal is to use his manure to restore the fertility of the previously cultivated soil; It consists of building a corral with wooden sticks from the area in which the sheep are introduced, generally at night. This corral is rotated throughout the area of the plot, so that the manuring is uniform, and it lasts from 2 to 3 months, depending on the size of the plot and its degradation. This activity has decreased at present because families have reduced the number of sheep raised, or because producers dedicate less planting area to the crop, so the fertilization period is longer.



Corral de ovejas en las que se realiza la majada en campos para sembrar papa.
Sheep corral in which the sheepfold is carried out in fields to plant potatoes.
©Ronal Otiniano.



Las fases de la luna

En las comunidades, muchas personas mayores realizan sus actividades teniendo en cuenta las fases lunares. El cultivo de papa no es ajeno a estas costumbres: en luna nueva no se realiza el barbecho del suelo ni la maja de curpas, porque propicia la aparición del gusano o gorgojo; tampoco se realiza la urea o deshierbo porque el tallo crece muy grande y delgado, lo que disminuye la producción, ni se realiza la cosecha porque la semilla no da buenos rendimientos en la campaña siguiente. En luna llena no se realiza el barbecho porque los tubérculos crían el *paco* (enfermedad producida por *Tecaphora solani*), ni la urea, porque el tallo no crece; tampoco se realiza la cosecha, para evitar que la semilla produzca el *paco* en la siguiente campaña. Todas las labores culturales de la papa se realizan en las fases lunares de cuarto creciente o cuarto menguante porque propician una buena producción y con poco ataque del gusano. Para saber las fases lunares los agricultores se guían de algunos calendarios que contienen esta información.

The phases of the moon

In communities, many older people carry out their activities taking into account the lunar phases. Potato cultivation is not alien to these customs: on a new moon the fallow of the soil is not carried out nor is the curpas fold, because it favors the appearance of the worm or weevil; The urea or weeding is not carried out either because the stem grows very large and thin, which decreases production, nor is the harvest carried out because the seed does not give good yields in the following campaign. On a full moon, fallow is not carried out because the tubers breed *paco* (a disease caused by *Tecaphora solani*), nor urea, because the stem does not grow; The harvest is not carried out either, to avoid that the seed produces the *paco* in the following campaign. All the cultural work of the potato is carried out in the lunar phases of the waxing quarter or waning quarter because they favor a good production and with little attack by the worm. To know the lunar phases, farmers are guided by some calendars that contain this information.

Efecto del cambio climático en el cultivo de papa

La agricultura es uno de los sectores más vulnerables al cambio climático debido a su directa dependencia de las condiciones climáticas. Para medir los efectos de este fenómeno sobre la agricultura se han desarrollado diferentes metodologías, como la investigación de los efectos del cambio climático sobre la producción de papa en el municipio de Villapinzón (Cundinamarca-Colombia) a partir del enfoque Ricardiano, en búsqueda de pronósticos que reflejen impactos exclusivos a nivel local.

En el Perú, el MINAM, a través del proyecto "Adaptación al Impacto del Retroceso Acelerado de Glaciares en los Andes Tropicales – PRAA", realizó un estudio en la subcuenca del río Shullcas, Junín, el año 2013 sobre el impacto del cambio climático en el rendimiento de los cultivos, utilizando técnicas estadísticas y de geoprocesamiento de datos climáticos, agronómicos y de escenarios futuros del clima al 2015-2039. Los mapas climáticos generados por el modelo a futuro fueron calibrados previamente con información actual del clima; asimismo, los datos de rendimiento de cultivos fueron validados previamente por especialistas de campo. Para el caso del cultivo de papa, los resultados arrojaron que ante un escenario futuro de cambio climático con tendencias de incrementos en la temperatura del aire, el rendimiento promedio del cultivo de papa blanca tiende a aumentar; asimismo, las condiciones climáticas tienden a favorecer el desplazamiento del cultivo entre los 3400 a 3700 msnm y lograr mayores rendimientos (15 a 18 t/ha), incluso con posibilidades de registrar valores superiores a las 18 t/ha. Sin embargo, es importante tomar en cuenta el mayor riesgo de que al desplazarse a mayores altitudes, el cultivo sea impactado por heladas meteorológicas (Ministerio del Ambiente - MINAM, 2013).

Effect of climate change on potato cultivation

Agriculture is one of the sectors most vulnerable to climate change due to its direct dependence on climatic conditions. To measure the effects of this phenomenon on agriculture, different methodologies have been developed, such as the investigation of the effects of climate change on potato production in the municipality of Villapinzón (Cundinamarca-Colombia) from the Ricardian approach, in search of forecasts that reflect unique impacts at the local level.

In Peru, MINAM, through the project "Adaptation to the Impact of the Accelerated Retreat of Glaciers in the Tropical Andes - PRAA", carried out a study in the Shullcas river sub - basin, Junín, in 2013 on the impact of climate change on crop yields, using statistical techniques and geoprocessing of climatic, agronomic data and future climate scenarios for 2015-2039. The climate maps generated by the future model were previously calibrated with current climate information; likewise, crop yield data were previously validated by field specialists. In the case of the potato crop, the results showed that in the face of a future scenario of climate change with trends of increases in air temperature, the average yield of the white potato crop tends to increase; Likewise, the climatic conditions tend to favor the displacement of the crop between 3400 to 3700 masl and achieve higher yields (15 to 18 t/ha), even with the possibility of registering values higher than 18 t/ha. However, it is important to take into account the greater risk that when moving to higher altitudes, the crop will be impacted by meteorological frosts (Ministry of the Environment - MINAM, 2013).



LA AGRICULTURA ES UNO DE LOS SECTORES MÁS VULNERABLES AL CAMBIO CLIMÁTICO DEBIDO A SU DIRECTA DEPENDENCIA DE LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS.

AGRICULTURE IS ONE OF THE SECTORS MOST VULNERABLE TO CLIMATE CHANGE DUE TO ITS DIRECT DEPENDENCE ON CLIMATIC CONDITIONS.



La creciente importancia de los pronósticos meteorológicos

La información sobre cambio climático y su impacto es de gran valor para los agricultores. Por ejemplo, los sistemas de alerta temprana pueden advertir a la población sobre tormentas inminentes, permitiéndoles tomar medidas de protección a tiempo. Los pronósticos meteorológicos de mediano alcance pueden ser particularmente útiles para planificar el calendario de cultivos. La obtención de nuevas variedades sería una alternativa o la clave del éxito frente al cambio climático: investigadores y agricultores concuerdan en la urgente necesidad de crear nuevas variedades de papa mejor adaptadas a las cambiantes condiciones climáticas. En el CIP se están llevando a cabo esfuerzos específicos al respecto, donde el enfoque principal reside en la obtención de variedades de ciclo corto. Debido a su período vegetativo más breve, estas variedades hacen que sea más fácil para los productores evitar condiciones desfavorables, tales como períodos de calor o sequía, y tener capacidad de reacción ante variaciones en los regímenes de lluvias. El cambio climático enfrenta a los creadores de nuevas variedades a un enorme desafío, ya que mientras éstos trabajan para mejorar una característica específica de un cultivo, el cambio climático ha generado la necesidad de adaptación de varias características a la vez. Por lo tanto, el CIP está evaluando sus recursos genéticos, así como nuevas variedades que aún se hallan en proceso de obtención, en lo referente a tolerancia al estrés hídrico y térmico. El CIP puede aprovechar su reserva genética, la mayor del mundo, la cual contiene 5000 variedades de papa cultivada, de unas de 140 especies. El objetivo consiste en identificar las características claves deseadas y los genes que determinan la tolerancia al estrés abiótico mediante diversos métodos de selección y sistemas de marcadores. La Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA), de Bolivia, juntamente con el CIP, próximamente lanzará un proyecto de obtención de nuevas variedades de papa que posibiliten la capacidad de reacción ante el cambio climático.

Anteriormente, los agricultores comenzaban la siembra de papa en octubre, al comienzo de las lluvias. Actualmente, el inicio de la estación lluviosa a menudo se demora a veces hasta diciembre, aunque sigue finalizando en marzo, como de costumbre. Esto enfrenta a los productores a períodos de cultivo mucho más cortos. Las variedades tradicionales de papa no están adaptadas a estas estaciones de lluvia cortas, por lo que bajan sus rendimientos. Por lo tanto, un mayor avance del cambio climático puede poner en riesgo la seguridad alimentaria de grandes sectores de la población. Hasta ahora muchos productores de papa han estado cultivando diversas variedades en una misma parcela con la finalidad de minimizar el riesgo de pérdidas de rendimiento por plagas, enfermedades y condiciones meteorológicas adversas (Stäubli, Wenger, & Wymann von Dach, 2008).



The growing importance of weather forecasts

Information on climate change and its impact is of great value to farmers. For example, early warning systems can warn people about impending storms, allowing them to take protective measures in time. Medium-range weather forecasts can be particularly helpful in planning the crop calendar. Obtaining new varieties would be an alternative or the key to success in the face of climate change: researchers and farmers agree on the urgent need to create new potato varieties that are better adapted to changing climatic conditions. At CIP, specific efforts are being made in this regard, where the main focus is on obtaining short-cycle varieties. Due to their shorter vegetative period, these varieties make it easier for growers to avoid unfavorable conditions, such as periods of heat or drought, and to be able to react to variations in rainfall patterns. Climate change presents the breeders of new varieties with a huge challenge, since while they work to improve a specific characteristic of a crop, climate change has generated the need to adapt several characteristics at the same time. Therefore, CIP is evaluating its genetic resources, as well as new varieties that are still in the process of being obtained, in terms of tolerance to water and heat stress. CIP can take advantage of its gene pool, the largest in the world, which contains 5,000 varieties of cultivated potatoes, of some 140 species. The goal is to identify the key desired traits and genes that determine tolerance to abiotic stress through various selection methods and marker systems. The Foundation for the Promotion and Research of Andean Products (PROINPA), of Bolivia, together with the CIP, will soon launch a project to obtain new potato varieties that enable the capacity to react to climate change.

Previously, farmers began planting potatoes in October, at the beginning of the rains. Currently, the start of the rainy season is sometimes delayed until December, although it still ends in March, as usual. This confronts growers with much shorter growing periods. Traditional potato varieties are not adapted to these short rainy seasons, so their yields drop. Therefore, a further advance of climate change may put the food security of large sectors of the population at risk. Until now, many potato growers have been cultivating several varieties in the same plot in order to minimize the risk of yield losses due to pests, diseases and adverse weather conditions (Stäubli, Wenger, & Wymann von Dach, 2008).



Sistemas de uso

La papa es el principal alimento de las familias de Tayabamba: está presente en el desayuno, almuerzo y cena, preparada en diferentes platos –siendo la papa sancochada con cáscara el plato más consumido–, o acompañando la sopa de fideos, arroz, arveja, o trigo; principalmente se consumen de esta forma las variedades harinosas (variedades de textura suave) como se les conoce en la zona, tales como huayras, trujillanas, Peruanita, porongas, pingrinas, etc; las pachajchas también son preparadas de la misma forma pero se consumen acompañadas de té de muña (*Minthostachys mollis*), también son consumidas en sopa, puré de papa, o como revuelto de papa con ñabo o nabo (*Brassica rapa*). Para preparar este plato se sancocha la papa, luego se le pela la cáscara y se tritura; por separado se sancochan las hojas del nabo y luego se pican, finalmente se prepara un aderezo de ají panca con manteca o aceite y sal, se agrega la papa y el nabo picado y se mezcla, se sirve acompañado de cancha de maíz; este plato es vendido por las calles de la ciudad de Tayabamba. Otra forma de preparación es el cuy con papa: se sancocha la papa partida en dos, se agrega una porción de sal, luego se fríe el cuy, se prepara un aderezo a base de galleta de soda, ají, ajos, aceite y sal al gusto, luego se sirve, en el plato primero va la papa, luego la presa de cuy y sobre estas el aderezo o crema de galleta, como lo llaman en la zona; este plato es preparado principalmente en festividades importantes como matrimonios, bautizos, corte de pelo, cumpleaños, siembra de papa, Día de la Madre. De otro lado, para preparar el chuño o chuno se seleccionan en la cosecha las papas pequeñas, seguidamente se construye un hoyo en el suelo cerca de una fuente permanente de agua –porque este elemento no puede faltar durante todo el proceso de fermentación–, se selecciona la paja (*Stipa ichu*), que sea gruesa, de color amarillo y sin presencia de pudrición, la cual se coloca en el hoyo cubriendo todas sus paredes, se agrega la papa, se tapa con más paja y encima se colocan piedras o champas para asegurar, seguidamente se agrega agua; después de 4 a 5 semanas ya está listo para el consumo –y puede mantenerse hasta 7 meses– para lo cual se saca del pozo, se lava, se pela y se prepara. También puede secarse para usarse como harina, el proceso de secado dura 2 a 3 días, una vez bien seco se muele en un molinillo manual o en batán con chungo, y se almacena.

Esta harina se puede preparar poniendo al fuego una olla a la que se le agrega agua y la harina de chuño y se deja hervir hasta tener una apariencia de mazamorra, el azúcar se agrega al momento que hierve o cada persona puede endulzarla después, en su taza o plato. Otra forma de preparar el chuño es dejando las papas en un costal de nylon en un río o quebrada hasta que fermenten, con esta forma de preparación su olor característico es menor. Para usarse como papa seca, se sancocha la papa, se pela, se tritura y se deja secar al sol por un periodo de 2 a 3 días, luego se muele y se prepara sopa con la harina resultante; tanto el chuño como la papa seca son formas de conservación de la papa que pueden mantenerse entre 5 a 7 meses. Además, también se prepara en guiso, pelando la cáscara con un cuchillo o pelador y cortando la papa en cubos o trozos, cocinándola en una olla con agua y sal, para posteriormente hacerle un aderezo con ají mas hierbas especiales, aceite, cebolla china y culantro, se acompaña con arroz, trigo o menestra.



Systems of use

The potato is the main food of the families of Tayabamba: it is present at breakfast, lunch and dinner, prepared in different dishes, –being the boiled potato with peel the most consumed dish–, or accompanying the noodle, rice, pea, or wheat soup; mainly the floury varieties (varieties with a soft texture) as they are known in the area are consumed in this way, such as Huayras, Trujillanas, Peruanita, Porongas, Pingrinas, etc.; the Pachajchas are also prepared in the same way but are consumed accompanied by muña tea (*Minthostachys mollis*), are also eaten in soup, mashed potatoes, or as scrambled potatoes with turnips or turnips (*Brassica rapa*). To prepare this dish, the potato is boiled, then the skin is peeled and crushed; Separately, the turnip leaves are boiled and then chopped. Finally, a panca chili dressing is prepared with lard or oil and salt, the potato and the chopped turnip are added and mixed. It is served accompanied by corn field; this dish is sold on the streets of the city of Tayabamba. Another way of preparing it is the guinea pig with potatoes: the potato is boiled, split in two, a portion of salt is added, then the guinea pig is fried, a dressing is prepared with soda crackers, chili peppers, garlic, oil and salt to taste, then it is served, on the plate first goes the potato, then the guinea pig and on top the dressing or biscuit cream, as they call it in the area; this dish is prepared mainly on important festivities such as weddings, baptisms, haircuts, birthdays, potato planting, Mother's Day. On the other hand, to prepare the chuno, small potatoes are selected at harvest, then a hole is built in the ground near a permanent water source –because this element cannot be missing throughout the fermentation process –, the straw (*Stipa ichu*), which is thick, yellow in color and without the presence of rot, which is placed in the hole covering all its walls, the potato is added, covered with more straw and stones or champas are placed on top to secure, then it is add water; after 4 to 5 weeks it is ready for consumption –and can be kept for up to 7 months –, for which it is removed from the well, washed, peeled and prepared. It can also be dried to be used as flour, the drying process lasts 2 to 3 days, once it is dry it is ground in a manual mill or in a dodgy fulling mill, and stored.

This flour can be prepared by putting a pot on the fire to which water and chuno flour are added and boiled until it looks like porridge, sugar is added at the moment it boils or each person can sweeten it later, in their own way. cup or plate. Another way to prepare chuno is to leave the potatoes in a nylon sack in a river or stream until they ferment. With this method of preparation, their characteristic odor is less. To be used as a dried potato, the potato is parboiled, peeled, crushed and left to dry in the sun for a period of 2 to 3 days, then it is ground and soup is prepared with the resulting flour; both the chuno and the dry potato are forms of potato conservation that can be kept between 5 and 7 months. In addition, it is also prepared in a stew, peeling the skin with a knife or peeler and cutting the potato into cubes or pieces, cooking it in a pot with water and salt, to later make a dressing with chili peppers plus special herbs, oil, chives and cilantro, is accompanied with rice, wheat or legums.



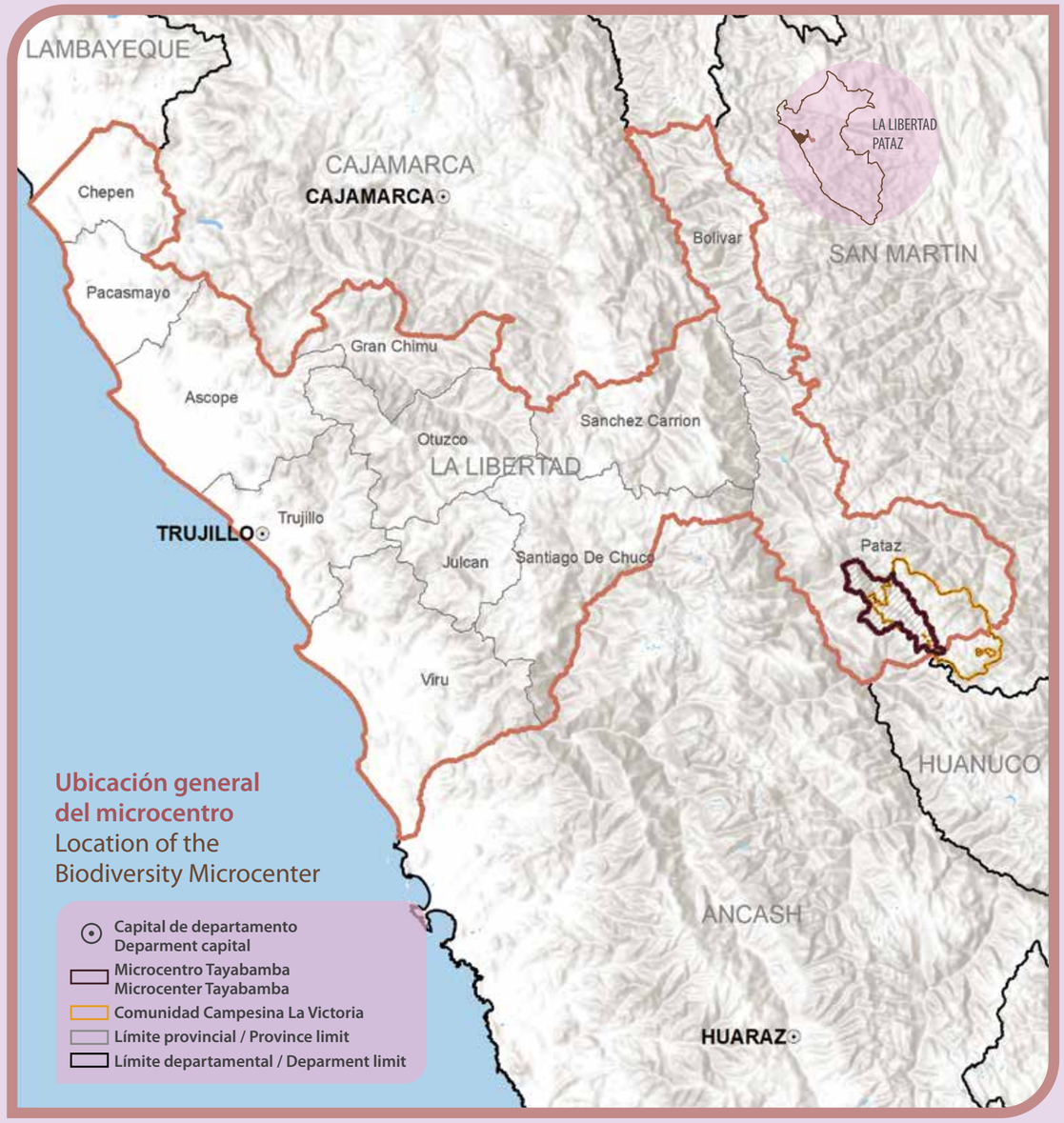


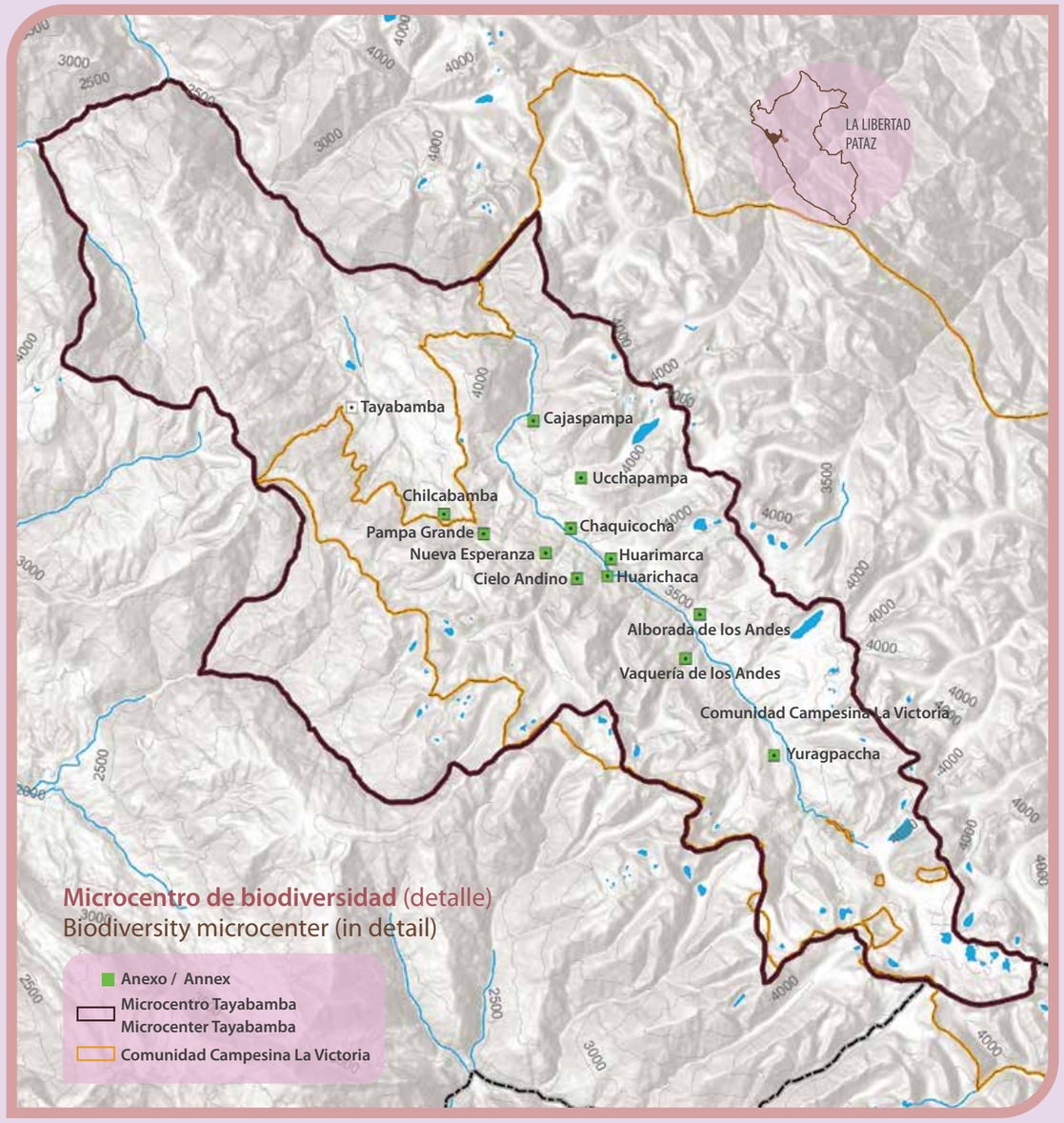
La papa y la economía local

La papa es cultivada en todos las zonas aledañas de las comunidades. En la parte más baja (3300 a 3500 msnm) se cultivan principalmente variedades mejoradas como Yungay, Amarilis, y en las partes altas entre 3800 a 4200 msnm se cultivan variedades nativas, debido a las condiciones ambientales favorables. Es el principal sustento económico de las familias de mayor edad ya que las familias jóvenes desde la última década tienen a la minería como su principal fuente de ingresos. La comercialización de la papa se realiza en el mercado de Tayabamba, siendo los principales consumidores las pollerías de la ciudad, en mayor escala se comercializan las variedades mejoradas y en menor proporción las nativas, que son consumidas en sopas, o como papa sancochada acompañando al caldo de gallina en los restaurantes; la minería también se ha convertido en una rama principal de demanda de papa tanto mejorada como nativa. Otros mercados importantes son el distrito de Ongón de la provincia de Pataz, y la provincia de Tocache de la región San Martín, estas ciudades principalmente consumen papas nativas, que son comercializadas en mezcla o común, como se llama en la comunidad, o también como variedades únicas, destacando Huayra y Peruanita como las variedades nativas más demandadas. También pobladores de Tocache, Estancia, Cochacara, Pueblo Libre, Huancaspata y otros anexos cercanos viajan a la comunidad o viceversa llevando frutas, yucas, arveja, lenteja maíz y demás productos de primera necesidad para intercambiarlos con papas, este tipo de negocio es conocido como cambio. Generalmente el cambio es: 3 arrobas de papa por una de harina, 2 de papa por una de trigo, chochoca o arveja, una de papa por una de cebada; también se usa para pagar la mano de obra de personas que realizan trabajos, principalmente cosechas, así como para pagar por el alquiler de la yunta o de las acémilas de carga.

The potato and the local economy

The potato is cultivated in all the surrounding areas of the communities. In the lower part (3300 to 3500 masl) improved varieties such as Yungay and Amaryllis are mainly cultivated, and in the higher parts between 3800 to 4200 masl native varieties are cultivated, due to favorable environmental conditions. It is the main economic support of older families since young families since the last decade have mining as their main source of income. The commercialization of the potato is carried out in the Tayabamba market, the main consumers being the poultry houses of the city, on a larger scale the improved varieties are commercialized and to a lesser extent the native ones, which are consumed in soups, or as parboiled potatoes accompanying the chicken broth in restaurants; mining has also become a major branch of demand for both improved and native potatoes. Other important markets are the district of Ongón in the province of Pataz, and the province of Tocache in the San Martín region. These cities mainly consume native potatoes, which are sold mixed or common, as it is called in the community, or also as unique varieties, highlighting Huayra and Peruanita as the most demanded native varieties. Also residents of Tocache, Estancia, Cochacara, Pueblo Libre, Huancaspata and other dryland annexes travel to the community or vice versa taking fruits, cassava, peas, lentils, corn and other essential products to exchange them with potatoes, this type of business is known as exchange. Generally the change is: 3 arrobas (25 lbs each arroba) of potatoes for one of flour, 2 of potatoes for one of wheat, chochoca or peas, one of potatoes for one of barley; It is also used to pay for the labor of people who carry out work, mainly harvesting, as well as to pay for the rent of the team or pack mules.


LAMBAYEQUE
CAJAMARCA
CAJAMARCA
Chepen
Pacasmayo
Gran Chimu
Ascope
Otuzco
Sanchez Carrion
LA LIBERTAD
Trujillo
TRUJILLO
Julcan
Santiago De Chuco
Viru
Bolivar
SAN MARTIN
LA LIBERTAD
PATAZ
Pataz
HUANUCO
ANCASH
HUARAZ
Ubicación general del microcentro
Location of the Biodiversity Microcenter
Capital de departamento
Deparment capital
Microcentro Tayabamba
Microcenter Tayabamba
Comunidad Campesina La Victoria
Límite provincial / Province limit
Límite departamental / Deparment limit


LA LIBERTAD
PATAZ
Tayabamba
Cajaspampa
Ucchapampa
Chilcabamba
Pampa Grande
Chaquicocha
Nueva Esperanza
Huarimarca
Cielo Andino
Huarichaca
Alborada de los Andes
Vaquería de los Andes
Comunidad Campesina La Victoria
Yuragpaccha
Microcentro de biodiversidad (detalle)
Biodiversity microcenter (in detail)
Anexo / Annex
Microcentro Tayabamba
Microcenter Tayabamba
Comunidad Campesina La Victoria



LOS MICROCENTROS
THE MICROCENTERS

- **Distrito de Tayabamba**
  Tayabamba District
- **Comunidad Campesina La Victoria**
- **Anexo Alborada de los Andes**
  Alborada de los Andes Annex
- **Anexo Cajaspampa**
  Cajaspampa Annex
- **Anexo Chilcabamba**
  Chilcabamba Annex
- **Anexo Cielo Andino**
  Andean sky Annex
- **Anexo de Huarichaca**
  Huarichaca Annex
- **Anexo Huarimarca**
  Huarimarca Annex
- **Anexo Nueva Esperanza**
  Nueva Esperanza Annex
- **Anexo Pampa Grande**
  Pampa Grande Annex
- **Anexo Ucchapampa**
  Ucchapampa Annex
- **Anexo Vaquería de los Andes**
  Vaquería de los Andes Annex
- **Anexo Yuragpaccha**
  Yuragpaccha Annex
- **Centro Poblado Chaquicocha**
  Chaquicocha Town Center

Distrito de

TAYABAMBA

Tayabamba District



Ciudad de Tayabamba.

Tayabamba City.

El distrito de Tayabamba es la capital de la provincia de Pataz, región La Libertad. Tiene una superficie de 339.13 km² y limita por el norte con los distritos de Huaylillas y Buldibuyo, por el sur con el distrito de Huancaspata, por el este con el distrito de Ongón y por el oeste con el distrito de Taurija. Está ubicado en la margen izquierda del río Cajas, que es un afluente del río Marañón, y conformado por dos comunidades campesinas: la del norte, denominada José Olaya, que tiene 3 anexos; y la del sur, llamada La Victoria, que tiene 24 anexos y 2 centros poblados. En total el distrito tiene 38 anexos y 3 centros poblados; toda su población habla el idioma castellano y sus actividades económicas son agricultura, ganadería y, en menor proporción, la minería. En la parte baja se cultiva trigo, maíz, ñuña (*Phaseolus vulgaris L.*), calabazos, lenteja y arveja, y en la parte alta, cebada, habas, chocho (tarwi, *Lupinus mutabilis*), oca, olluco, mashua, papas nativas y mejoradas.

Historia

Según Guardiamos (2007), un día cuya fecha se desconoce los pobladores de Collay, en la actualidad centro poblado de la Comunidad Campesina La Victoria, celebraban una misa en la iglesia matriz, cuando fueron atacados sorpresivamente por nativos de Uctubamba –actualmente anexo del distrito de Ongón– que asesinaron a flechazos a todos los presentes y posteriormente atacaron a los demás pobladores en sus casas. Una anciana que no había asistido a misa por tener que preparar sus peroles de chicha, se enfrentó a los nativos cuando pretendieron ingresar a su vivienda, arrojándoles con un mate la bebida caliente que estaba cocinando, logrando así la huida de los atacantes hacia la selva. Después de este ataque, los sobrevivientes de Collay emigraron a unos cuantos kilómetros al oeste, a una pampa llamada Tayancapata que tenía una mejor ubicación geográfica y estratégica, desde donde se podía ver el acceso a la selva y prevenir nuevos ataques de los nativos. Tayanca es un arbusto pequeño originario del lugar, y pata significa porción de tierra muy parecida a una bota. En ese lugar ya existían algunas casas y pobladores, por lo que con la llegada de los inmigrantes se inició la edificación de un nuevo pueblo. Con el pasar del tiempo, este poblado fue convirtiéndose en una próspera villa que tomó el nombre de "Tayabamba", palabra que deriva del quechua Tayanca-Bamba, que traducido al castellano quiere decir Pampa de Tayancas.

The Tayabamba district is the capital of the Pataz province, La Libertad region. It has an area of 339.13 km² and borders on the north with the districts of Huaylillas and Buldibuyo, on the south with the district of Huancaspata, on the east with the district of Ongón and on the west with the district of Taurija. It is located on the left bank of the Cajas River, which is a tributary of the Marañón River, and is made up of two peasant communities: the northern one, called José Olaya, which has 3 annexes; and the one in the south, called La Victoria, which has 24 annexes and 2 population centers. In total, the district has 38 annexes and 3 populated centers; its entire population speaks Spanish and its economic activities are agriculture, livestock and, to a lesser extent, mining. In the lower part, wheat, corn, ñuña (*Phaseolus vulgaris L*), pumpkin, lentils and peas are grown, and in the upper part, barley, broad beans, chocho (tarwi, *Lupinus mutabilis*), oca, olluco, mashua, native potatoes and improved ones.

History

According to Guardiamos (2007), on a day whose date is unknown, the residents of Collay, currently the populated center of the La Victoria Peasant Community, were celebrating a mass in the main church, when they were suddenly attacked by natives of Uctubamba –currently annexed to the district of Ongón - who murdered everyone present with arrows and later attacked the other residents in their homes. An old woman who had not attended mass because she had to prepare her pots of chicha (corn beverage), confronted the natives when they tried to enter her home, throwing the hot drink she was cooking at them with a mate, thus making the attackers flee into the jungle. After this attack, the survivors of Collay migrated a few kilometers to the west, to a pampa called Tayancapata, which had a better geographical and strategic location, from where they could see the access to the jungle and prevent further attacks by the natives. Tayanca is a small shrub native to the area, and "pata" means a piece of land that is very similar to a boot. In that place there were already some houses and settlers, so with the arrival of the immigrants the construction of a new town began. With the passing of time, this town became a prosperous town that took the name "Tayabamba", a word that derives from the Quechua Tayanca-Bamba, which translated into Spanish means Field of Tayancas.

Ubicación / Location:
a 492 km al sureste de la ciudad de Trujillo
492 km southeast of the city of Trujillo

Altitud / Altitude:
3233 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 8.275999 - 77.296338

Población / Population:
14,554 habitantes / inhabitants



Vista panorámica de la ciudad de Tayabamba.

Panoramic view of the city of Tayabamba.

Durante la época del coloniaje, los españoles crearon tres corregimientos en el ámbito de esta dilatada región. El de Collay, al sur; el de Pataz, al centro, y el de Cajamarquilla, al norte. Con la abolición de los corregimientos se fusionaron en el partido de Pataz y posteriormente con la Intendencia de Trujillo. En 1605 ocurrieron algunos acontecimientos muy importantes, como la visita del Arzobispo de Lima, Toribio Alfonso de Mogrovejo, al pueblo de Collay. Cuenta la tradición que Santo Toribio en su tránsito por aquellos poblados hizo obras de caridad con la gente humilde y pobre que encontró en un lugar denominado "Alto de la Caridad", en las afueras de Tayabamba, que entonces era un pequeño pueblo en el que sus habitantes se dedicaban a la agricultura y minería en las faldas de los cerros Pahuarchuco y la Caldera. Es probable que esta circunstancia haya marcado la pauta para que los habitantes de Tayabamba erigieran en ese lugar una capilla a la que llamaron "La Capilla de la Caridad" o el "Alto de la Caridad". Se dice que Santo Toribio hizo pascana en el referido paraje y posteriormente continuó su viaje acompañado por algunos vecinos del lugar, hasta llegar al paraje denominado Pegoy, lo que dio origen a la hermosa romería del "Paseo del santo", que se celebra cada 24 de abril escenificando la visita del ilustre personaje. No se tiene conocimiento del tiempo que empleó el arzobispo en su itinerario Tayabamba–Huallaga–Tayabamba, pero indudablemente abarcó una parte de los 21 años que suman los tres viajes que Santo Toribio hizo a lo largo y ancho de toda su Arquidiócesis.

Además, se cuentan dos leyendas relacionadas con este viaje. La primera dice que el mulo que conducía su equipaje con destino a la selva del Huallaga fue devorado por un puma ante lo cual Toribio llamó a la fiera, que apareció mansamente, y la condenó a cargar su nuevo equipaje hasta que el peregrino salió de la selva. La otra leyenda es acerca de un toro que el heredero del cacicazgo, Don Diego Carhuachayco, le obsequió al Arzobispo cuando llegó a Pegoy. Como no podía llevarlo a Lima, se lo dejó encargado a quien se lo obsequió. Un día el toro desapareció y el encargado de su cuidado lo encontró en una cueva entre Huanapampa, actualmente anexo de la Comunidad Campesina La Victoria, y Chiquiacocha. Como el animal se negaba a salir, don Diego le llevaba sal y cebada de vez en cuando y el torito en agradecimiento le regalaba pepitas de oro que salían de sus entrañas. El cacique vendía este oro a los comerciantes en Tayabamba quienes, intrigados por su procedencia, empezaron a espiarlo porque él se negaba a revelarles el misterio. Una vez descubierto, ingresaron a la cueva para apoderarse del torito, le echaron lazo y comenzaron a jalarlo para sacarlo, pero el animal opuso resistencia hasta que enfurecido dio un bramido tan fuerte que parte del cerro Pahuarchuco se desplomó, tapando la boca de la cueva y sepultando a los comerciantes. Esta leyenda está representada en la imagen de Santo Toribio, a cuyos pies se puede observar un torito de oro. Igualmente, se asegura que la fundación de Tayabamba fue glorificada por el santo Patrón, colmándola de bendiciones, y que a ello se debe el progreso social y cultural de esta gran ciudad, en agradecimiento a lo cual fue elegido su santo Patrón (Guadiamos, 2007)

EN 1605 OCURRIERON ALGUNOS ACONTECIMIENTOS MUY IMPORTANTES, COMO LA VISITA DEL ARZOBISPO DE LIMA, TORIBIO ALFONSO DE MOGROVEJO, AL PUEBLO DE COLLAY.



IN 1605 SOME VERY IMPORTANT EVENTS OCCURRED, SUCH AS THE VISIT OF THE ARCHBISHOP OF LIMA, TORIBIO ALFONSO DE MOGROVEJO, TO THE TOWN OF COLLAY.

During the colonial era, the Spanish created three townships in the scope of this extensive region. Collay's, to the south; that of Pataz, in the center, and that of Cajamarquilla, to the north. With the abolition of the townships, they merged into the Pataz party and later with the Trujillo Municipality. In 1605 some very important events occurred, such as the visit of the Archbishop of Lima, Toribio Alfonso de Mogrovejo, to the town of Collay. Tradition tells that Saint Toribio in his transit through those towns did charity works with the humble and poor people he found in a place called "Alto de la Caridad", on the outskirts of Tayabamba, which was then a small town where its inhabitants were engaged in agriculture and mining on the slopes of the Pahuarchuco and La Caldera hills. It is likely that this circumstance set the tone for the inhabitants of Tayabamba to erect a chapel in that place which they called "La Capilla de la Caridad" or the "Alto de la Caridad". It is said that Saint Toribio made a rest stop in the mentioned place and later continued his journey accompanied by some local residents, until he reached a place called Pegoy, which gave rise to the beautiful pilgrimage of the "The Journey of the Saint", which is celebrated every 24th of April staging the visit of the illustrious character. There is no knowledge of the time that the archbishop spent on his Tayabamba-Huallaga-Tayabamba itinerary, but undoubtedly it covered a part of the 21 years that add up to the three trips that Saint Toribio made throughout his entire Archdiocese.

In addition, two legends related to this trip are told. The first says that the mule that was carrying his luggage to the Huallaga jungle was eaten by a puma, after that Toribio called the beast, which appeared meekly, and ordered it to carry its new luggage until the pilgrim left the jungle. The other legend is about a bull that the heir to the chieftainship, Don Diego Carhuachayco, gave the archbishop when he arrived in Pegoy. Since he couldn't take it to Lima, he left it in charge of whoever gave it to him. One day the bull disappeared and the person in charge of its care found it in a cave between Huanapampa, currently attached to the La Victoria Peasant Community, and Chiquiacocha. As the animal refused to leave, Don Diego brought him salt and barley from time to time and the bull gave him gold nuggets that came out of his entrails in gratitude. The cacique sold this gold to merchants in Tayabamba who, intrigued by its provenance, began to spy on him because he refused to reveal the mystery to them. Once discovered, they entered the cave to seize the bull, they lassoed it and began to pull it out, but the animal resisted until, enraged, it roared so loudly that part of the Pahuarchuco hill collapsed, covering the mouth of the cave. and burying the merchants. This legend is represented in the image of Saint Toribio, at whose feet you can see a golden bull. Likewise, it is assured that the foundation of Tayabamba was glorified by the Patron Saint, filling it with blessings, and that the social and cultural progress of this great city is due to this, in gratitude for which its Patron Saint was chosen (Guadiamos, 2007).

Tayabamba fue creada por Reglamento Provisional del 12 de febrero de 1821, el 18 de abril de 1828 el pueblo de Tayabamba fue elevado por ley a la categoría de villa; en 1895 la capital de la provincia de Pataz fue trasladada a la Villa de Tayabamba y el 27 de noviembre de 1897 elevada a la categoría de distrito por una ley s/n. Guadiamos (2007) también menciona que durante los primeros años de la República hubo una inmensa inmigración española a la provincia de Pataz debido al oro que existía, lo que produjo un gran mestizaje que absorbió a la raza indígena, desapareciendo por completo el idioma quechua y toda su cultura; posteriormente llegaron inmigrantes de otros países, como la familia Bogarín, de origen ruso; Tónder y Guadiamos, de Suecia; Wensel, de Alemania; Giove, Cruzalegui, Terry, Camproví, Goicochea, Iparraguirre, de Italia; Martell y Lafitte, de Francia; Cerquiera y Murillo, de Portugal; y Armas, Pino, Domínguez, Flores, Carrera, Carruitero, Franco, Caballero, Lecca, Villanueva, Vidal, Honores, Velásquez, Coronel, Morales, Cornejo, Ponce, Medina, Pantoja, Miranda, Acosta, Jara, Cortés, Torres, Escudero, Loayza, Layza, Salazar, Añorga, Pareja, Ortecho, Viera, Valdivieso, Encinas, Paredes, Salas, Zavaleta, Lozano, Guillén, Oliveros, Carvajal, Zegarra, Hidalgo, de España.

Tayabamba was created by Provisional Regulation of February 12th 1821, on April 18th 1828 the town of Tayabamba was elevated by law to the category of town; in 1895 the capital of the province of Pataz was transferred to Villa de Tayabamba and on November 27th 1897 elevated to the category of district by a law (no number). Guadiamos (2007) also mentions that during the first years of the Republic there was an immense Spanish immigration to the Pataz province due to the gold that existed, which produced a great miscegenation that absorbed the indigenous race, completely disappearing the Quechua language and all their culture; subsequently, immigrants from other countries arrived, such as the Bogarín family, of Russian origin; Tónder and Guadiamos, from Sweden; Wensel, from Germany; Giove, Cruzalegui, Terry, Camproví, Goicochea, Iparraguirre, from Italy; Martell and Lafitte, from France; Cerquiera and Murillo, from Portugal; y Armas, Pino, Domínguez, Flores, Carrera, Carruitero, Franco, Caballero, Lecca, Villanueva, Vidal, Honores, Velásquez, Colonel, Morales, Cornejo, Ponce, Medina, Pantoja, Miranda, Acosta, Jara, Cortés, Torres, Escudero, Loayza, Layza, Salazar, Añorga, Couple, Ortecho, Viera, Valdivieso, Encinas, Paredes, Salas, Zavaleta, Lozano, Guillén, Oliveros, Carvajal, Zegarra, Hidalgo, from Spain.

Festividades

Fiesta patronal en honor a Santo Toribio de Mogrovejo

Se inicia con la celebración de novenas previas al 24 de abril, día en que se inicia la romería y peregrinaje a Pegoy, para recordar el viaje que realizó el santo por esas tierras. Mientras unos devotos visten la imagen del santo con poncho y sombrero para la caminata, otros ornamentan el anda con frutas, pan y flores que serán entregados a los devotos de Collay. Posteriormente la imagen es sacada en hombros de la iglesia matriz de Tayabamba, acompañada con banda de músicos, y llevada a la capilla de la Caridad, para proseguir su camino hacia Pegoy. Durante el recorrido le van cambiando el poncho varias veces con otros, que son donados por sus devotos. Antes de llegar a la primera iglesia de Pegoy se encuentra con Santo Toribio de Collay y juntos siguen la procesión. Al llegar allí se detienen para rezar y cambiarles más ponchos, luego continúa el recorrido hasta la segunda iglesia de Pegoy, donde los santos realizan una larga parada mientras los presentes almuerzan platos típicos como cuy con papa, cebiche de pollo, pachamanca, habas y chicha de jora para, posteriormente, iniciar un baile popular al ritmo de la banda de músicos, *chirocos* y el acompañamiento de la danza los Huaris. La procesión se reanuda para llevar a los dos santos a la iglesia del anexo de Collay, donde permanecen juntos hasta el 26 de abril. En esos días los pobladores les llevan diversas ofrendas (frutas, papas, habas, ocas, pan, flores) a los santos. El 25 se realizan campeonatos de fulbito y vóley con delegaciones invitadas y a las 12 de la noche, frente a la iglesia matriz de Tayabamba, se realiza "el gran albazo", donde los Huaris del barrio alto se enfrentan a los Diablos pobres del barrio bajo. La finalidad es determinar quién llegará primero a la puerta de la iglesia y quiénes serán los primeros en saludar al santo cuando regrese. El 26 por la mañana se organiza una feria

Encuentro de Santo Toribio de Tayabamba con Santo Toribio Cahuarchaico de Collay en el hermoso paraje de Pegoy, como parte de la fiesta patronal de Tayabamba. La población, banda de músicos, *chirocos* y danzas, acompañan el recorrido.
©Oficina de Relaciones Públicas de la Municipalidad Provincial de Pataz, gestión 2019-2022.

Encounter of Santo Toribio de Tayabamba with Santo Toribio Cahuarchaico de Collay in the beautiful Pegoy, as part of the patronal festival of Tayabamba. The population, band of musicians, "*chirocos*" and dances, accompany the tour.
©Public Relations Office of the Provincial Municipality of Pataz, management 2019-2022.

Festivities

Patronal festival in honor of Saint Toribio of Mogrovejo

It begins with the celebration of novenas prior to April 24th, the day on which the pilgrimage to Pegoy begins, to remember the journey that the saint made through those lands. While some devotees dress the image of the saint with a poncho and hat for the walk, others decorate the walk with fruits, bread and flowers that will be delivered to the devotees of Collay. Later the image is carried out on the shoulders of the Church of Tayabamba members, accompanied by a band of musicians, and taken to the chapel of La Caridad, to continue on its way to Pegoy. During the tour they change his poncho several times with others, which are donated by his devotees. Before reaching the first church in Pegoy, he meets Saint Toribio de Collay and together they follow the procession. When they get there, they stop to pray and change more ponchos, then continue the tour to the second church of Pegoy, where the saints make a long stop while those present have typical dishes such as guinea pig with potatoes, chicken cebiche, pachamanca, broad beans and chicha de jora for lunch, later, they start a popular dance to the rhythm of the band of musicians or *chirocos* and the accompaniment of the Huaris dance. The procession resumes to take the two saints to the Collay annex church, where they remain together until April 26th. On those days the inhabitants bring various offerings (fruits, potatoes, beans, geese, bread, flowers) to the saints. On the 25th, soccer and volleyball championships are held with invited delegations and at midnight, in front of the main church of Tayabamba, "the great albazo(musical show at dawn)" takes place, where the Huaris from the upper neighborhood face the poor Devils from the lower neighborhood. The purpose is to determine who will arrive first at the door of the church and who will be the first to greet the saint when he returns. On the morning of the 26th, a craft, agricultural and gastronomic fair is organized, while some devotees prepare the return



artesanal, agropecuaria y gastronómica, mientras algunos devotos preparan el regreso del santo a Tayabamba, que lo hará acompañado por grupos de danzas y banda de músicos y otros van directamente a su encuentro a la capilla de la Caridad, donde le cambian la ropa antes de que ingrese a la ciudad de Tayabamba y a su iglesia principal. Por la noche se realiza un gran baile social con la participación de grupos musicales. El 27 de abril, día central, comienza con la celebración de una misa en honor al santo patrón seguida por la participación, en la Plaza de Armas o en el estadio municipal, de las danzas o "mojigangas", como los Huaris, Diablos Collas, Diablos Pobres, Cocodrilos, Pallos, Huananais, Monterillos, entre otros. Al día siguiente el santo patrón recorre en procesión las calles de Tayabamba acompañado de banda de músicos y de algunas danzas como Huaris y Diablos; los días 29 y 30 se realizan las tardes taurinas con la presentación de toreros nacionales e internacionales además de toreros cómicos. La celebración finaliza el primero de mayo con la elección del comité de fiesta del año siguiente.

Fiesta en honor a San Martín de Porras

Esta festividad se inicia la última semana de octubre en la plaza de armas de Tayabamba con el izamiento del gallardete por el presidente de fiesta. El día 3 de noviembre en la mañana los devotos adornan la iglesia matriz de Tayabamba y las calles de la ciudad, y por la tarde reciben a la banda de músicos y *chirocos*. A partir de las 12 de la noche comienza la Gran Noche del Alba con la aparición del grupo de adultos negritos de los barrios alto y bajo e instituciones educativas que danzan por las calles de la ciudad al ritmo de la banda de música y quema de fuegos artificiales. El 4 de noviembre a las 6 de la mañana se celebra la misa de Alba, posteriormente se realizan encuentros deportivos con delegaciones invitadas y a las 7:30 pm la misa de víspera; el día culmina con la presentación de grupos musicales. El 5 es el día central: a las 11 am se realiza la misa, por la tarde hay baile popular y por la noche, quema de fuegos artificiales; el 6 por la mañana se celebra una misa y a las 3 pm sale la procesión de la imagen del santo a recorrer las calles de la ciudad acompañada de los negritos, autoridades y público en general, todo al ritmo de banda de músicos: Por la noche hay baile popular y quema de fuegos artificiales; el 7 de noviembre se realiza la tarde taurina, culminando la festividad el 8 con la elección del comité de fiesta del siguiente año.

of the saint to Tayabamba, which he will do accompanied by dance groups and a band of musicians, and others go directly to meet him at the chapel of la Caridad, where they change your clothes before you enter the city of Tayabamba and its main church. At night there is a great social dance with the participation of musical groups. On April 27th, the central day, begins with the celebration of a mass in honor of the patron saint followed by the participation, in the Plaza de Armas (Main Square) or in the municipal stadium, of the dances or "mojigangas", such as the Huaris, Diablos Collas, Poor Devils, Crocodiles, Pallos, Huananais, Monterillos, among others. The next day the patron saint goes through the streets of Tayabamba in procession accompanied by a band of musicians and some dances such as Huaris and Diablos; on the 29th and 30th, bullfighting afternoons are held with the presentation of national and international bullfighters as well as comic bullfighters. The celebration ends on May 1st with the election of the festival committee for the following year.

Festival in honor of Saint Martín of Porras

This festivity begins the last week of October in the Tayabamba main square with the hoisting of the pennant by the party president. On November 3rd in the morning, the devotees adorn the main church of Tayabamba and the streets of the city, and in the afternoon they receive the band of musicians and *chirocos*. Starting at 12 at night, the Great Night of Dawn begins with the appearance of a group of black adults from the upper and lower neighborhoods and educational institutions that dance through the streets of the city to the rhythm of the music band and firecrackers. On November 4th at 6 in the morning the Dawn mass is celebrated, sporting events are performed with invited delegations and at 7:30 pm the mass of eve takes place; then the day culminates with the presentation of musical groups. The 5th is the central day: at 11 am the mass is held, in the afternoon there is a popular dance and at night, burning fireworks; On the morning of the 6th, a mass is celebrated and at 3pm the procession of the image of the saint leaves to go through the streets of the city accompanied by the blacks, authorities and the general public, all to the rhythm of a band of musicians: At night there is popular dance and burning of fireworks; The bullfighting afternoon takes place on November 7, culminating on the 8th with the election of the festival committee for the following year.

LA FIESTA EN HONOR A SAN MARTÍN DE PORRAS SE INICIA LA ÚLTIMA SEMANA DE OCTUBRE EN LA PLAZA DE ARMAS DE TAYABAMBA



THE FESTIVAL IN HONOR OF SAINT MARTÍN OF PORRAS BEGINS THE LAST WEEK OF OCTOBER IN THE TAYABAMBA MAIN SQUARE.

Concurso de danzas o mojigangas

Las danzas o mojigangas es la manifestación cultural y artística más importante del distrito de Tayabamba, que se han trasmitido de generación en generación. Representan acontecimientos históricos, religiosos, artísticos y la riqueza natural del distrito. Son bailadas por hombres, mujeres y niños. En la mayoría de fiestas patronales, aniversarios de anexos e instituciones educativas se realizan concursos de danzas. Sus presentaciones alegran la fiesta con sus coloridos trajes típicos, su música y sus pasos característicos. Durante su participación los integrantes hacen el llamado "punto", que consiste en entregar una prenda de su traje a un familiar, amigo o autoridad presente quien, en retribución, tiene que darle un regalo, ya sea dinero o gaseosas. En las fiestas patronales del distrito o aniversarios de las comunidades, los danzantes de pueblos o distritos cercanos presentan sus danzas típicas de cada lugar. La danza más representativa del distrito de Tayabamba es la de los Huaris, que imita la lucha de los españoles por el oro, para lo cual los danzantes llevan una corona de colores, una máscara de madera con ojos azules y barba rubia que semeja la fisonomía española, cubren su espalda con un manto y en sus tobillos llevan cascabeles metálicos que dan un sonido característico. Otras danzas

Dance contest or mojigangas

The dances or mojigangas is the most important cultural and artistic manifestation of the Tayabamba district, which have been transmitted from generation to generation. They represent historical, religious, artistic events and the natural wealth of the district. They are danced by men, women and children. Dance competitions are held in most patron saint festivities, anniversaries of annexes and educational institutions. Their presentations brighten up the party with their colorful typical costumes, their music and their characteristic steps. During their participation, the members make the so-called "point", which consists of giving a piece of their suit to a relative, friend or authority present who, in return, has to give them a gift, be it money or soft drinks. At district patron saint festivities or community anniversaries, dancers from nearby towns or districts present their typical dances from each place. The most representative dance of the Tayabamba district is that of the Huaris, which imitates the fight of the Spaniards for gold, for which the dancers wear a colored crown, a wooden mask with blue eyes and a blonde beard that resembles the physiognomy Spanish, they cover their back with a cloak and on their ankles, they have metal bells that make a characteristic sound. Other typical dances are the Diablos Collas;

Danza Los Huaris de Tayabamba. Dance the Huaris of Tayabamba



típicas son los Diablos Collas; los Diablos Pobres, que representan al mal en busca de almas, llevan una máscara con ojos salientes, colmillos entrecruzados y cuernos, con un traje de colores; los Cocodrilos, que llevan pasamontañas de color azul, plumas de colores en la espalda, un vestido de tiras de colores y cascabeles en los tobillos; los Huananayes, que representan a las golondrinas en su viaje migratorio en busca del verano, para lo cual llevan en su espalda una manta de color negro que les cubre los brazos semejando las alas del ave; y los Pallos, danza originaria de la provincia de Santiago de Chuco que en los últimos años se ha incorporado a las tradiciones tayabambinas.

the Poor Devils, who represent evil in search of souls, wear a mask with protruding eyes, interlocking fangs and horns, with a colorful suit; the Crocodiles, who wear blue ski masks, colored feathers on their backs, a dress with colored straps and bells on their ankles; the Huananayes, who represent the swallows on their migratory journey in search of summer, for which they carry a black blanket on their back that covers their arms resembling the wings of the bird; and the Pallos, a dance originating in the province of Santiago de Chuco that in recent years has been incorporated into the Tayabamba traditions.

LOS DIFERENTES PASOS DE BAILE FUERON INVENTADOS INGENIOSAMENTE POR SUS CREADORES, Y MEDIANTE UN TONO BURLESCO Y DIABÓLICO ENCARNAN TODO TIPO DE EXALTACIONES MALÉFICAS.



THE DIFFERENT DANCE STEPS WERE INGENIOUSLY INVENTED BY THEIR CREATORS, AND THROUGH A BURLESQUE AND DIABOLICAL TONE THEY EMBODY ALL KINDS OF MALEFICENT EXALTATIONS.





Diablo Colla del distrito de Tayabamba. ©*Oficina de Relaciones Públicas de Municipalidad Provincial de Pataz, gestión 2019-2022.*

Devil Colla from the Tayabamba district. ©*Public Relations Office of the Provincial Municipality of Pataz, management 2019-2022.*

Los Diablos Collas

Esta danza surge en el año 1981, como iniciativa de Williams Mebus Castillo y un grupo de amigos tayabambinos, quienes en su trato cotidiano utilizaban la palabra "collera", jerga de moda en ese entonces, cuyo significado se refiere a la agrupación o reunión de amigos en cualquier ámbito social. Estos amigos, en un momento de inspiración decidieron expresar su arraigada fe religiosa a través de un baile armonioso, acompañado por la alegre y dulce música andina, para demostrar su amor y fe al Patrón Santo Toribio Alfonso de Mogrovejo. Con el transcurso de los años esta danza se fue acendrando en los hijos y nietos de la familia Mebus Castillo y se fueron incorporando muchas otras familias devotas del santo. Los danzantes visten tres trajes diferentes: para el encuentro usan una máscara típica, pantalón negro, cafarena roja, chal negro, guantes negros, botas de cuero negras, y su chicote; en el día central usan la máscara que representa las distintas figuras del diablo, pantalón blanco con basta de color verde, camisa blanca, chaleco rojo con la estampa de Santo Toribio en el pecho, que simboliza la fe en él, guantes blancos con rojo, capa roja, amarilla y verde con diferentes adornos y atavíos, como el águila protectora y guardiana de los Andes, que representa el reino animal; el oro de las distintas zonas auríferas de la provincia, zapatos rojos con blanco y chicote emblema de mando y dominio ante los demás; y, finalmente, durante la procesión utilizan un tercer traje con máscara típica, camisa blanca, pantalón negro con basta de color rojo, amarillo, verde, chaleco verde, zapatos de cuero rojo con blanco y el chicote. Los diferentes pasos de baile fueron inventados ingeniosamente por sus creadores, y mediante un tono burlesco y diabólico encarnan todo tipo de exaltaciones maléficas. Los pasacalles se realizan con banda de músicos y si no hay banda se baila al ritmo de la canción Homenaje al Patrón Santo Toribio, interpretada por Violeta Mebus Castillo.

The Collas Devils

This dance arose in 1981, as an initiative of Williams Mebus Castillo and a group of friends from Tayabambino, who in their daily dealings used the word "collera", fashionable jargon at that time, whose meaning refers to the group or meeting of friends in any social sphere. These friends, in a moment of inspiration, decided to express their deep-rooted religious faith through a harmonious dance, accompanied by happy and sweet Andean music, to demonstrate their love and faith to the Patron Saint Toribio Alfonso de Mogrovejo. Over the years, this dance became more and more popular among the children and grandchildren of the Mebus Castillo family and many other families devoted to the saint joined it. The dancers wear three different costumes: for the meeting they wear a typical mask, black pants, red turtleneck, black shawl, black gloves, black leather boots, and their chicote; On the central day they wear the mask that represents the different figures of the devil, white pants with green hem, white shirt, red vest with the image of Saint Toribio on the chest, which symbolizes faith in him, white gloves with red, red, yellow and green cape with different ornaments and attire, such as the protective and guardian eagle of the Andes, which represents the animal kingdom; gold from the different gold-bearing areas of the province, red and white shoes and a whip, an emblem of command and dominance over others; and, finally, during the procession they use a third costume with typical mask, white shirt, black pants with red, yellow, green hem, green vest, red and white leather shoes and whip. The different dance steps were ingeniously invented by their creators, and through a burlesque and diabolical tone they embody all kinds of maleficent exaltations. The parades are carried out with a band of musicians and if there is no band, they dance to the rhythm of the song Homenaje al Patron Santo Toribio, performed by Violeta Mebus Castillo.



Comunidad Campesina

LA VICTORIA

Ubicación / Location:
zona sur del distrito de Tayabamba /
Southern zone of the district of Tayabamba

Altitud / Altitude:
3300 - 4500 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 253205, 9080927

Población / Population:
2900 comuneros calificados / qualified community members

Hasta 1901, las tierras que ahora son propiedad de la comunidad eran administradas por el Consejo Municipal de Tayabamba, que se negaba a otorgarles posesión a los pobladores de la zona para su creación como comunidad; estos, además de pagar tributos al municipio por el derecho a usar las tierras para crianza de sus animales y faenas agrícolas, tenían que realizar labores comunales en Tayabamba, como arreglar la Plaza de Armas, trabajos de albañilería para la construcción de locales o arreglo de calles, que eran de piedra. De otro lado, la leña para cocinar la extraían de un bosque natural ubicado donde ahora queda el anexo de Tómac, que era libre y con bastante vegetación, pero apareció una persona, cuyo nombre los comuneros no recuerdan, que aduciendo una sentencia judicial de posesión prohibió este uso, indignando aún más a los pobladores; por su parte, un tal señor Bustamante y una señora de apellido Bobadilla reclamaron la propiedad de la zona donde ahora está el anexo de Cajaspampa, presentando documentos otorgados por el poder judicial y estableciéndose como terratenientes de esas áreas. Pero en realidad, este sitio era un espacio libre donde había *colpar* (salitre) por lo que los pobladores criaban sus animales (vacunos, equinos, ovinos, etc.). Sin embargo, los mencionados terratenientes impedían el ingreso del ganado al lugar usando perros y haciendo abortar a las vacas. Estos maltratos y abusos originaron un nuevo conflicto al punto que los agentes municipales Evangelista Bustamante, Jurgencio Haro, Rosario Rosas y Toribio Maldonado, de los anexos Allauca, Collay, Queroz y Huanapampa respectivamente, entraron en litigio con los terratenientes, logrando que el Consejo Municipal de Tayabamba les otorgue una resolución para que prosigan libremente sus crianzas.

Until 1901, the lands that are now owned by the community were managed by the Municipal Council of Tayabamba, which refused to grant possession to the inhabitants of the area for their creation as a community; these, in addition to paying taxes to the municipality for the right to use the land to raise their animals and agricultural tasks, had to carry out communal tasks in Tayabamba, such as fixing the main square, masonry work for the construction of premises or repairing streets, which were made of stone. On the other hand, the firewood for cooking was extracted from a natural forest located where the Tómac annex is now, which was free and with plenty of vegetation, but a person appeared, whose name the community members do not remember, citing a judicial sentence of possession He prohibited this use, further outraging the residents; in the other hand, a certain Mr. Bustamante and a lady named Bobadilla claimed ownership of the area where the Cajaspampa annex is now, presenting documents granted by the judiciary and establishing themselves as landowners of those areas. But in reality, this site was a free space where there was *colpar* (saltpeter) for which the inhabitants raised their animals (cattle, horses, sheep, etc.). However, the aforementioned landowners prevented the entry of cattle to the place using dogs and causing the cows to abort. These mistreatments and abuses originated a new conflict to the point that the municipal agents Evangelista Bustamante, Jurgencio Haro, Rosario Rosas and Toribio Maldonado, from the Allauca, Collay, Queroz and Huanapampa annexes respectively, entered into litigation with the landowners, achieving that the Municipal Council de Tayabamba grants them a resolution so that they can freely continue their breeding.



Paisaje La Victoria.
Landscape The Victory.

Seguidamente se entabló un juicio ante el poder judicial con el municipio de Tayabamba por la administración de estas áreas, que duró en promedio 30 años, concluido el cual el juez Antonio Nuñez Cuenca les otorgó la posesión de los terrenos mediante un acta del 20 de febrero de 1926, con el nombre de Buena Vista y Las Vizcachas, indicando sus límites, que fue firmada en señal de aceptación por los agentes Ambrosio Barrios, por Allauca; Juan B. Bautista, por Huanpampa; Demesio Sobrados y todos los gestores de los anexos de Queros, Collay y Huanapampa. El documento fue elevado a la Corte Suprema de Trujillo para su ratificación y para que autorice a las punas como crianderas. Fue entonces cuando los pobladores del anexo Cochacara, del distrito de Huancaspata, reclamaron la propiedad de los terrenos aguas arriba del río Huarogaga, lo que originó otro juicio, pero corto, resuelto el cual quedó expedito el camino para la creación de la comunidad procedimiento que en aquel entonces estaba a cargo del Ministerio de Trabajo y Asuntos Indígenas. Así se obtuvo

Subsequently, a lawsuit was filed before the judiciary with the municipality of Tayabamba for the management of these areas, which lasted an average of 30 years, after which Judge Antonio Nuñez Cuenca granted them possession of the land by means of an act dated February 20th of 1926, with the name of Buena Vista and Las Vizcachas, indicating its limits, which was signed as a sign of acceptance by the agents Ambrosio Barrios, by Allauca; Juan B. Bautista, for Huanpampa; Demesio Sobrados and all the managers of the annexes of Queros, Collay and Huanapampa. The document was elevated to the Supreme Court of Trujillo for its ratification and to authorize the highlands as farmlands. It was then that the inhabitants of the Cochacara annex, of the Huancaspata district, claimed ownership of the land upstream of the Huarogaga river, which led to another trial, but a short one, resolved, which cleared the way for the creation of the community, a procedure that at that time it was in charge of the Ministry of Labor and Indigenous Affairs. Thus, the Supreme Creation Resolution No. 079, dated September 12th, 1951, registered in volume 1, folio 71, entry 11 of the National Registry of Peasant Communities, and in file No. 002 of the Peasant Communities Book, was obtained. Registry of legal entities of the registry zone V, Huamachuco registry office with the name of "Comunidad Campesina La Victoria". The name alludes to the victorious outcome of the trial after so many years and procedures. Subsequently, in April 1987, Law No. 24657 was promulgated, declaring the Demarcation and Titling of the Territory of Peasant Communities

la Resolución Suprema de creación Nº 079, de fecha 12 de setiembre del año 1951, inscrita en el tomo 1, folio 71, asiento 11 del Registro Nacional de Comunidades Campesinas, y en la ficha Nº 002 del Libro de Comunidades Campesinas, registro de personas jurídicas de la zona registral V, sede registral Huamachuco con el nombre de "Comunidad Campesina La Victoria". El nombre hace alusión al resultado victorioso del juicio después de tantos años y trámites. Posteriormente en abril del año 1987 se promulgó la Ley Nº 24657 que Declara de Necesidad Nacional e Interés Social el Deslinde y la Titulación del Territorio de las Comunidades Campesinas, como un complemento de la Ley Nº 24656 – Ley General de Comunidades Campesinas, generando preocupación y la realización de nuevos trámites ante las autoridades. Finalmente, el 07 de noviembre de 2004 se logró obtener el título de propiedad, expedido por el Proyecto Especial de Titulación de Tierras (PET) de La Libertad e inscrito en los registros públicos de Huamachuco.

La comunidad actualmente tiene una extensión territorial de 746.6 Km^2 y está conformada por 24 anexos: El Tingo, La Unión, Suyopampa, Allauca, Nuevo Progreso, Chilcabamba, Queros, San Pedro, Huanapampa, Tómac, Gochapita, Pampa Grande, Nueva Esperanza, Cielo Andino, Antacolpa, Cajaspampa, Ucchapampa, Huarichaca, Huarimarca, Alborada de los Andes, Tambillos, Vaquerías de los Andes, Yuragpaccha y Mulatambo, así como por los centros poblados de Chaquicocha y Collay. Su principal actividad económica es la agricultura, con el cultivo de leguminosas, arveja, haba, frijol; cereales como trigo, cebada, maíz, avena, y tubérculos como papa, oca, olluco, mashua. Estos alimentos son producidos por los comuneros y comercializados principalmente en el mercado de Tayabamba. La crianza de animales vacunos es otra actividad económica importante, se realiza a partir de los 3700 msnm en zonas conocidas como punas que, por lo general, son libres, con escasas viviendas, dedicadas exclusivamente a la ganadería y agricultura. Los comuneros de los diferentes anexos crían en forma libre en estas punas principalmente a sus vacunos; en promedio una familia tiene entre 5 y 200 cabezas de ganado, algunas también se dedican a la crianza de ovinos; ambos ganados son comercializados en el mercado local para generar ingresos económicos. Los equinos –principalmente burros, caballos y mulos– son utilizados como acémilas de carga para transportar productos agrícolas y mineral desde las minas artesanales alejadas de las vías de comunicación. Además, la mayoría de familias tiene su yunta de toros con la que preparan los suelos para la siembra de cultivos y en sus casas crían animales menores como cuyes, gallinas y conejos que son usados en la alimentación familiar y como fuente de ingresos económicos con su venta. Una actividad que se ha iniciado a mayor escala en la última década es la minería. Actualmente hay empresas mineras que operan en la comunidad como Minera Coriwayra S.A.C, Compañía Minera Poderosa S.A. y otras más pequeñas que operan de forma artesanal y están demandando mano de obra, principalmente de población joven.

EL NOMBRE HACE ALUSIÓN AL RESULTADO VICTORIOSO DEL JUICIO DESPUÉS DE TANTOS AÑOS Y TRÁMITES.

THE NAME ALLUDES TO THE VICTORIOUS OUTCOME OF THE TRIAL AFTER SO MANY YEARS AND PROCEDURES.

of National Necessity and Social Interest, as a complement to Law No. 24656 - General Law of Peasant Communities, generating concern and carrying out new procedures before the authorities. Finally, on November 7th, 2004, the property title was obtained, issued by the Special Land Title Project (PET) of La Libertad and registered in the public records of Huamachuco.

The community currently has a territorial extension of 746.6 km^2 and is made up of 24 annexes: El Tingo, La Unión, Suyopampa, Allauca, Nuevo Progreso, Chilcabamba, Queros, San Pedro, Huanapampa, Tómac, Gochapita, Pampa Grande, Nueva Esperanza, Cielo Andino, Antacolpa, Cajaspampa, Ucchapampa, Huarichaca, Huarimarca, Alborada de los Andes, Tambillos, Vaquerías de los Andes, Yuragpaccha and Mulatambo, as well as the populated centers of Chaquicocha and Collay. Its main economic activity is agriculture, with the cultivation of legumes, peas, broad beans, beans; cereals such as wheat, barley, corn, oats, and tubers such as potatoes, oca, ulluco, mashua. These foods are produced by the community members and sold mainly in the Tayabamba market. The raising of bovine animals is another important economic activity, it is carried out from 3700 masl in areas known as highlands that are generally free, with few houses, dedicated exclusively to livestock and agriculture. The community members of the different annexes raise their cattle freely in these highlands; on average a family has between 5 and 200 head of cattle, some are also dedicated to raising sheep; both cattle are marketed in the local market to generate economic income. Equines –mainly donkeys, horses and mules– are used as pack mules to transport agricultural products and minerals from artisanal mines far from communication routes. In addition, most families have their team of bulls with which they prepare the soil for planting crops and in their homes they raise small animals such as guinea pigs, chickens and rabbits that are used for family nutrition and as a source of economic income with their sale. An activity that has started on a larger scale in the last decade is mining. Currently there are mining companies that operate in the community such as Minera Coriwayra SAC, Compañía Minera Poderosa SA and other smaller ones that operate artisanally and are demanding labor, mainly from the young population.

La organización política de la comunidad está conformada por una junta directiva que representa a todos los comuneros. Su presidente es la máxima autoridad, además tiene un comité central de rondas campesinas las cuales se encargan de garantizar la seguridad y el buen comportamiento de los pobladores. Cada anexo tiene sus propias autoridades: teniente, agente municipal, presidente de las rondas y delegados (un delegado representa a 50 comuneros calificados); estas autoridades se reúnen de forma programada en su local comunal ubicado en Chaquicocha, donde celebran la asamblea de directivos y autoridades y, con menor frecuencia, la asamblea general, en la que participan todos los comuneros calificados con la finalidad de aprobar o desaprobar convenios, ejecución de proyectos, participación en faenas comunales (un comunero tiene la obligación de participar en dos faenas por año, para realizar trabajos en beneficio de la comunidad).

Las principales festividades son el aniversario de la comunidad y el carnaval. El aniversario se celebra en setiembre y comienza con competencias de fútbol y vóleibol entre anexos, danzas, baile al ritmo de *chirocos*, banda de músicos y artistas musicales de la zona y región, finalizando con corrida de toros. En febrero se celebra el carnaval. Algunos platos típicos son el cuy con papa, chuño de papa, papa sancochada con ají de chicho (*Tagetes minuta*), el calabazo y el mote de trigo.

Recursos hídricos

La comunidad cuenta con un conjunto de lagunas naturales ubicadas en la parte alta de la cuenca, tales como la Mashgua, Blanca, Carbunco, Crucero, Cuncush, Saavedra, Verde, Barrosa, Huaccha, Chulla, Pagrash, Negra, Totora, Pintada, Huacchi, Las Tres Lagunas, siendo las más grandes e importantes económicamente la laguna Huascacocha, ubicada en el anexo Alborada de los Andes, con un área de 301.580 m^2, a una altitud de 3873 msnm, entre las coordenadas UTM 18 L 261073, 9077482, esta laguna es una fuente de agua para consumo del distrito de Tayabamba; la laguna Regrescocha, ubicada en el anexo de Huarimarca, con un área de 164.819 m^2 a una altitud de 3986 msnm, entre las coordenadas UTM 18 L 257740, 9080688, es utilizada como fuente de agua para regadío para la siembra de papa y pastos del anexo; la laguna Culluna, ubicada en el anexo de Ucchapampa, con un área de 273.775 m^2, a una altitud de 3743 msnm, entre las coordenadas UTM 18 L 255895, 9083622, también es una fuente de agua de riego para la siembra de papa y pastos en dicho anexo, así como también en el anexo Cajaspampa. Estas lagunas también sirven como una fuente de agua para los animales silvestres y vacunos, ovinos y equinos que viven en los alrededores y en casi todas crece de forma natural la trucha, que sirve de alimento a la población. Finalmente, la laguna o presa Gochapita es un embalsamiento de agua ubicada en el anexo del mismo nombre, tiene un área de 29.222 m^2, a una altitud de 3585 msnm, entre las coordenadas UTM 18 L 250216, 9083333, y es utilizada para riego del anexo Queros. De otro lado, el río Cajas tiene su origen en la parte alta del anexo de Yuragpaccha y recorre el distrito de Tayabamba de sur a noroeste, dividiendo a la comunidad en dos márgenes y es utilizado en menor escala como fuente de riego para la agricultura.



Laguna Huascacocha. Huascacocha Lagoon.

The political organization of the community is made up of a board of directors that represents all the community members. Its president is the highest authority, it also has a central committee of peasant rounds which are in charge of guaranteeing the safety and good behavior of the residents. Each annex has its own authorities: lieutenant, municipal agent, president of the rounds and delegates (a delegate represents 50 qualified community members); These authorities meet on a scheduled basis in their communal premises located in Chaquicocha, where they hold the assembly of directors and authorities and, less frequently, the general assembly, in which all qualified community members participate in order to approve or disapprove agreements. execution of projects, participation in community tasks (a community member has the obligation to participate in two tasks per year, to carry out work for the benefit of the community).

The main festivities are the anniversary of the community and the carnival. The anniversary is celebrated in September and begins with soccer and volleyball competitions between annexes, dances, dancing to the rhythm of *chirocos*, a band of musicians and musical artists from the area and region, ending with a bullfight. Carnival is celebrated in February. Some typical dishes are guinea pig with potato, potato chuno, boiled potato with chicho chili (*Tagetes minuta)*, pumpkin and wheat mote.

Water resources

The community has a set of natural lagoons located in the upper part of the basin, such as Mashgua, Blanca, Carbunco, Crucero, Cuncush, Saavedra, Verde, Barrosa, Huaccha, Chulla, Pagrash, Negra, Totora, Pintada, Huacchi, Las Tres Lagunas, being the largest and most economically important the Huascacocha lagoon, located in the Alborada de los Andes annex, with an area of 301.580 m^2, at an altitude of 3873 masl, between the coordinates UTM 18 L 261073, 9077482, this lagoon is a source of drinking water for the Tayabamba district; the Regrescocha lagoon, located in the Huarimarca annex, with an area of 164.819 m^2 at an altitude of 3986 masl, between the coordinates UTM 18 L 257740, 9080688, is used as a source of water for irrigation for planting potatoes and pastures of the annex; Culluna Lagoon, located in the Ucchapampa annex, with an area of 273,775 m^2, at an altitude of 3743 masl, between the coordinates UTM 18 L 255895, 9083622, is also a source of irrigation water for potato planting and pastures in said annex, as well as in the Cajaspampa annex. These lagoons also serve as a source of water for wild animals and cattle, sheep and horses that live in the surroundings and trout grows naturally in almost all of them, which serve as food for the population. Finally, the Gochapita lagoon or dam is a water reservoir located in the annex of the same name, it has an area of 29.222 m^2, at an altitude of 3585 masl, between the coordinates UTM 18 L 250216, 9083333, and is used for irrigation. from the annex Queros. On the other hand, the Cajas River has its origin in the upper part of the Yuragpaccha annex and runs through the Tayabamba district from south to northwest, dividing the community into two banks and is used on a smaller scale as a source of irrigation for agriculture.

Vestimenta típica

La comunidad usa la vestimenta tradicional de la sierra peruana, aunque con variaciones respecto a otras regiones. Los varones utilizan sombreros de paño y algunos jóvenes también gorras, chompas tejidas con lana de oveja o de merino, o casacas; algunos señores mayores visten pantalones de lana de oveja tejidos en telar. Lo más resaltante de la vestimenta masculina es el poncho (hay variabilidad de colores: blancos, habanos, azules oscuros y verdes), confeccionado con lana de oveja o de hilo merino. Son diseñados ya sea con grupos de 2 a 6 rayas longitudinales o sin estas rayas, en sus bordes llevan cosido un ribete de tela de tocuyo de unos 2 cm de grosor aproximadamente. Las mujeres conservan aún más la vestimenta típica: sus sombreros también son de paño, el mismo material que el de los varones, de diferentes colores como azul oscuro, blanco, celeste oscuro, habano, verde oscuro o negro, color este último usado generalmente cuando la persona está de luto. Los sombreros llevan una cinta de color oscuro en la base de la copa donde se sujetan como adorno unas flores de tela de diferentes colores; solo para el Día de la Madre algunos anexos utilizan flores de color rojo si la madre de la mujer que lo lleva está viva, y blanca si ha fallecido. Asimismo, usan chompas tejidas a mano con hilo de madeja, de merino o lana de oveja de diversos colores (verde oscuro, morado, azul, rojo, guinda, amarillo), aunque últimamente también las compran ya listas en el mercado. Sus blusas son de colores llamativos: verde caña, blanco, azul, anaranjado, rosado y llevan un bordado en el cuello, aunque algunas mujeres prefieren usar camisetas (polos).

Lo más llamativo de la vestimenta femenina es la pollera, formada por 3 partes; la primera se ubica en la parte superior y se denomina pieza, es de tocuyo, de color blanco o crema, de 15 cm de ancho aproximadamente, en el borde superior tiene un guato –porción de tela de 2 cm de ancho aproximadamente por 90 a 100 cm de largo, que sujeta la pollera a la cintura– y en su extremo inferior va cosida a la segunda pieza, denominada bayeta o baitilla, que tiene un ancho de 40 a 50 cm. Algunas son confeccionadas en telar de lana de oveja, otras son tejidas con hilo de cono, o compradas, y posteriormente teñidas con anilina o cochinilla en diversos colores: verde, azul, rojo, negro, morado, granate, etc.; en su extremo inferior están cosidas al ribete (tercera pieza), tela de diversos colores (rojo, verde caña, amarillo, anaranjado, rosado, etc.) y un ancho aproximado de 15 cm. Es la parte más bella de la pollera porque es bordada con hilos que forman diferentes diseños, como flores, figuras geométricas, hojas de plantas, vicuñas, mariposas, etc. Es en esta parte donde las mujeres que se dedican a esta labor artesanal plasman toda su inspiración y afirman orgullosas que "*bordar las polleras es un arte*". Mientras mayor combinación de colores y figuras tiene la pollera, más elevado es su costo. Para cubrirse las piernas algunas mujeres utilizan pantalón tipo buzo, adquirido en el mercado, pero la mayoría usa medias de hilo que les llegan hasta media canilla y son de diferentes colores. Otra prenda utilizada para protegerse del frío, la lluvia o cargar equipajes es la manta, tejida en telar con lana de oveja o hilo merino, que por lo general es de color azul oscuro o negro y en sus extremos tiene un ribete de unos 5 cm de ancho de color verde caña, anaranjado, azul, celeste o rosado. Otras mantas llevan en su lugar flecos colgantes de unos 4 cm de largo.



LAS MUJERES CONSERVAN AÚN MÁS LA VESTIMENTA TÍPICA: SUS SOMBREROS TAMBIÉN SON DE PAÑO, EL MISMO MATERIAL QUE EL DE LOS VARONES, DE DIFERENTES COLORES.

THE WOMEN PRESERVE THEIR TYPICAL CLOTHING EVEN MORE: THEIR HATS ARE ALSO MADE OF CLOTH, THE SAME MATERIAL AS THE MEN'S, IN DIFFERENT COLORS.

Typical clothing

The community wears the traditional clothing of the Peruvian highlands, although with variations compared to other regions. The men wear cloth hats and some young people also wear caps, sweaters woven with sheep or merino wool, or jackets; some older gentlemen wear loom-woven sheep's wool trousers. The most outstanding thing about men's clothing is the poncho (there are varying colors: white, cigar, dark blue and green), made with sheep's wool or merino yarn. They are designed either with groups of 2 to 6 longitudinal stripes or without. These stripes are sewn on their edges with a edging of tocuyo fabric approximately 2 cm thick. The women preserve their typical clothing even more: their hats are also made of cloth, the same material as the men's, in different colors such as dark blue, white, dark blue, tan, dark green or black, the latter color generally used when the person is in mourning. The hats have a dark colored ribbon at the base of the crown where cloth flowers of different colors are attached as an ornament; only for Mother's Day some annexes use red flowers if the mother of the woman who wears it is alive, and white if she is deceased. Likewise, they wear sweaters woven by hand with skein, merino or sheep wool yarn of various colors (dark green, purple, blue, red, cherry, yellow), although lately they also buy them already ready in the market. Their blouses are brightly colored: cane green, white, blue, orange, pink, and have embroidery on the neck, although some women prefer to wear t-shirts.

The most striking thing about women's clothing is the skirt, made up of 3 parts; The first is located in the upper part and is called a piece, it is made of tocuyo, white or cream in color, approximately 15 cm wide, on the upper edge it has a guato –portion of cloth approximately 2 cm wide by 90 to 100 cm long, which fastens the skirt to the waist– and at its lower end is sewn to the second piece, called a baize or baitilla, which is 40 to 50 cm wide. Some are made on a sheep wool loom, others are woven with cone thread, or purchased, and later dyed with aniline or cochineal in various colors: green, blue, red, black, purple, garnet, etc.; at its lower end they are sewn to the edging (third piece), fabric of various colors (red, cane green, yellow, orange, pink, etc.) and an approximate width of 15 cm. It is the most beautiful part of the skirt because it is embroidered with threads that form different designs, such as flowers, geometric figures, plant leaves, vicuñas, butterflies, etc. It is in this part where the women who dedicate themselves to this artisan work capture all their inspiration and proudly affirm that "*embroidering skirts is an art*". The greater the combination of colors and figures the skirt has, the higher its cost. To cover their legs, some women use diver-type pants, purchased in the market, but most wear thread stockings that reach halfway down their shins and are of different colors. Another garment used to protect yourself from the cold, the rain or carry luggage is the blanket, woven on a loom with sheep wool or merino yarn, which is generally dark blue or black in color and has a 5 cm border at its ends. wide, cane green, orange, blue, light blue or pink. Other blankets have hanging fringes about 4 cm long instead.



Anexo / Annex

ALBORADA DE LOS ANDES

Ubicación / Location:
a 25 km al sureste del distrito de Tayabamba
25 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3704 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 0258532 - 9076855

Población / Population:
60 habitantes / inhabitants



Este anexo cuenta con servicios de agua, luz eléctrica, desagüe y una institución educativa de inicial, primaria y secundaria. Antes de su creación la zona estaba dividida en 3 partes: la parte alta, conocida como La Colorada y el Huauche; la parte central (donde ahora se ubica el pueblo), conocida como Huayo; y la parte baja, conocida como Ogoygo. Cuando los pobladores de Huayo iniciaron las gestiones para la creación del anexo, el subprefecto provincial de Pataz de ese tiempo (1979) puso como condición para otorgarles el reconocimiento que se llamara Alborada de los Andes en vez de Alianza Huayo (nombre elegido por los pobladores por ser el nombre del equipo de fútbol del lugar). Se le reconoció como anexo el 30 de setiembre de 1981, fecha en la que también se inauguró la Institución Educativa 80964. La ceremonia contó con la presencia de autoridades locales como el subprefecto provincial, el alcalde provincial y representantes de la Policía Nacional, del Ministerio de Agricultura y del Núcleo Educativo Comunal.

Su principal festividad se celebra precisamente en el aniversario de creación del anexo y de la institución educativa. En la víspera se realiza un campeonato de fútbol con los invitados de un anexo vecino; al mediodía se acostumbra hacer un almuerzo campestre en donde cada familia lleva un plato típico de la zona (generalmente cuy con papa, llape de papas, mote de trigo), y esa misma noche se lleva a cabo un paseo de faroles. Al día siguiente tiene lugar la actuación central donde participa todo el pueblo y donde se presentan danzas y números artísticos, culminando la fiesta con una corrida de toros.

Se cultiva papa nativa en pequeñas parcelas en los alrededores del pueblo como también en zonas más alejadas (áreas libres) hacia donde van algunas familias que preparan el terreno, lo cultivan y en la cosecha llevan los tubérculos a sus casas para almacenarlos para su posterior consumo. Se cultivan de 10 a 72 variedades en mezcla para consumo familiar y un poco para comercialización. También hay producción de papa mejorada, pero en menor proporción.

SE CULTIVA PAPA NATIVA EN PEQUEÑAS PARCELAS EN LOS ALREDEDORES DEL PUEBLO COMO TAMBIÉN EN ZONAS MÁS ALEJADAS.

NATIVE POTATOES ARE GROWN IN SMALL PLOTS AROUND THE TOWN AS WELL AS IN MORE REMOTE AREAS.

This annex has water services, electricity, drainage and an educational institution for preschool, elementary and highschool. Before its creation, the area was divided into 3 parts: the upper part, known as La Colorada and El Huauche; the central part (where the town is now located), known as Huayo; and the lower part, known as Ogoygo. When the residents of Huayo began the negotiations for the creation of the annex, the provincial sub-prefect of Pataz at that time (1979) made it a condition for granting them recognition that they be called Alborada de los Andes instead of Alianza Huayo (name chosen by the residents for being the name of the local soccer team). It was recognized as an annex on September 30th, 1981, the date on which Educational Institution 80964 was also inaugurated. The ceremony was attended by local authorities such as the provincial sub-prefect, the provincial mayor and representatives of the National Police, the Ministry of Agriculture and the Community Educational Nucleus.

Its main festivity is celebrated precisely on the anniversary of the creation of the annex and of the educational institution. On the eve a soccer championship is held with guests from a neighboring annex; At noon it is customary to have a country lunch where each family brings a typical dish from the area (usually guinea pig with potatoes, potato stew, wheat mote), and that same night there is a lantern walk. The following day the central performance takes place where the whole town participates and where dances and artistic numbers are presented, culminating the festival with a bullfight.

Native potatoes are grown in small plots around the town as well as in more remote areas (free areas) where some families go to prepare the land, cultivate it and at harvest take the tubers home to store them for later consumption. From 10 to 72 varieties are cultivated in a mixture for family consumption and a little for commercialization. There is also improved potato production, but to a lesser extent.

Anexo / Annex

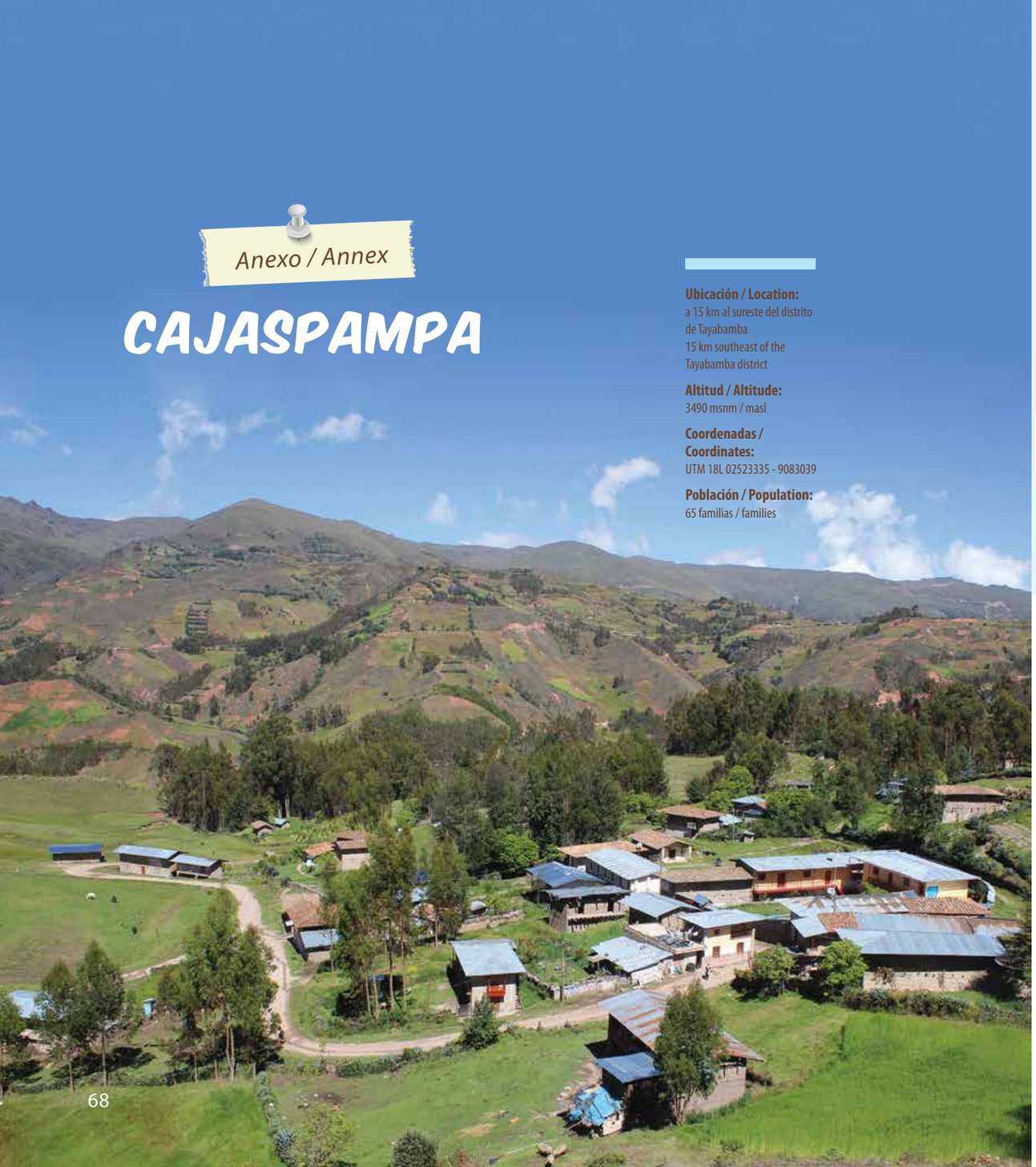
CAJASPAMPA

Ubicación / Location:
a 15 km al sureste del distrito de Tayabamba
15 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3490 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 02523335 - 9083039

Población / Population:
65 familias / families



Cajaspampa cuenta con servicios de agua, luz eléctrica, desagüe y una institución educativa para inicial y primaria. El nombre es una conjugación de dos palabras: "Cajas", por el río Cajas que recorre la parte baja del anexo, y "Pampa", que hace referencia a la topografía plana en donde está ubicado.

Las personas mayores recuerdan que en la década de los 60 del siglo pasado, en el lugar ya había algunas viviendas y existía una pequeña escuela no reconocida por el Ministerio de Educación, siendo los propios pobladores quienes contrataban a los docentes con sus recursos económicos. Posteriormente, el señor Manuel Ponce Medina, poblador representativo y uno de los pocos que sabían leer, inició los trámites para el reconocimiento de la institución educativa, que en la actualidad se llama Manuel Ignacio Prado, ya teniendo su institución educativa fue reconocido como anexo el 16 de marzo de 1972. Su fiesta tradicional es en Pascua de Resurrección, que se celebra al término de la Semana Santa, entre marzo y abril, con la danza Los Cocodrilos y con la invitación a otros anexos vecinos.

Las familias cultivan papas nativas en las partes más altas mientras que las variedades mejoradas generalmente se siembran en los alrededores del anexo. Se cultivan de 10 a 15 variedades nativas y hasta 65 en mezcla, las más populares son Chilca, Siete Pelleja, Antaquera, Perrita, Tarantina, Corderito, Malva. También cultivan pastos para aprovechar el agua de riego proveniente de la laguna Culluna.

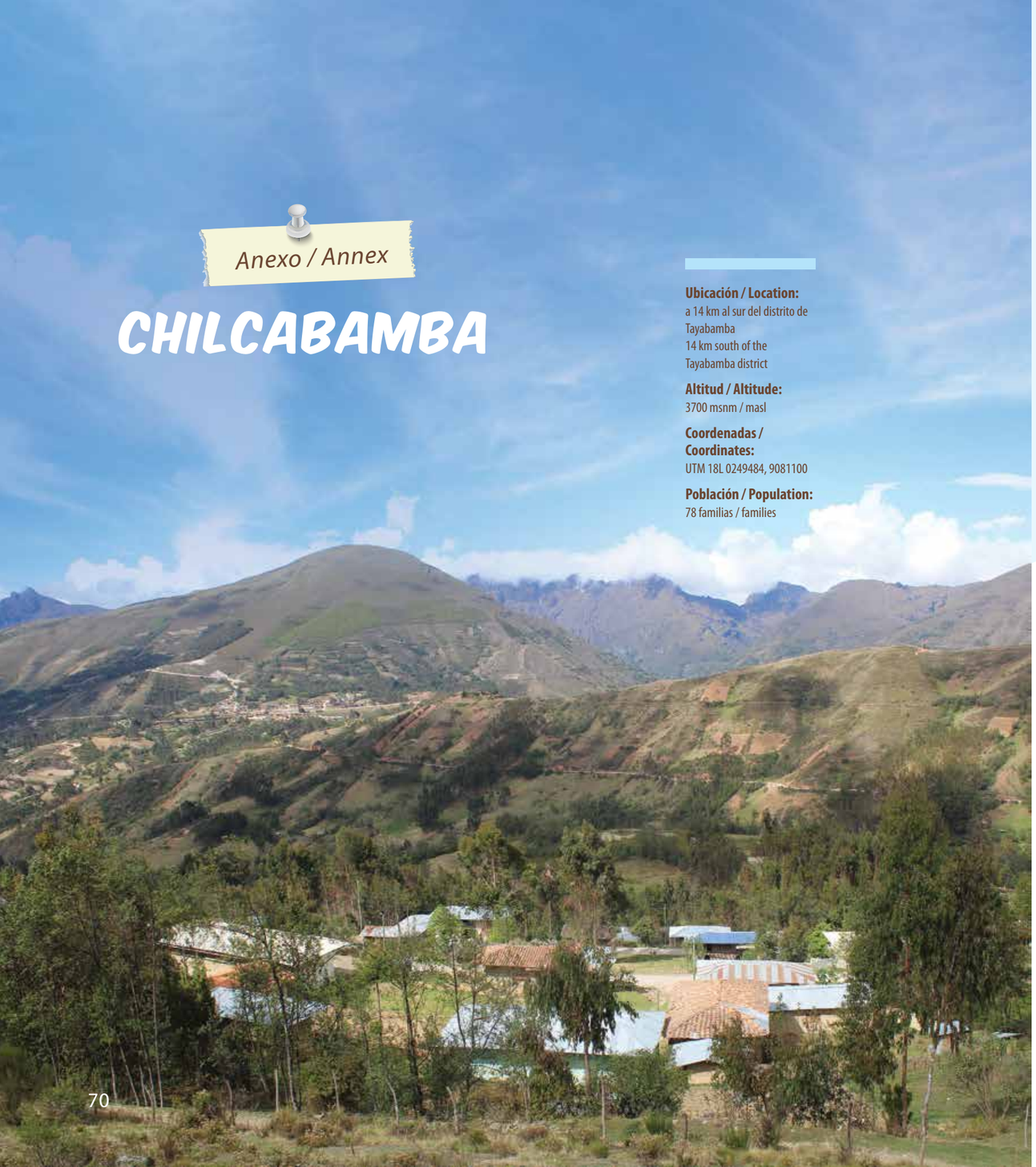
LAS FAMILIAS CULTIVAN PAPAS NATIVAS EN LAS PARTES MÁS ALTAS MIENTRAS QUE LAS VARIEDADES MEJORADAS GENERALMENTE SE SIEMBRAN EN LOS ALREDEDORES DEL ANEXO.

FAMILIES GROW NATIVE POTATOES IN THE HIGHER PARTS WHILE IMPROVED VARIETIES ARE GENERALLY PLANTED AROUND THE ANNEX.

Cajaspampa has water services, electricity, drainage and an educational institution for preschool and elementary. The name is a combination of two words: "Cajas", for the Cajas river that runs through the lower part of the annex, and "Pampa", which refers to the flat topography where it is located.

Older people remember that in the 60s of the last century, there were already some houses in the place and there was a small school not recognized by the Ministry of Education, being the residents themselves who hired the teachers with their economic resources. Subsequently, Mr. Manuel Ponce Medina, a representative resident and one of the few who knew how to read, began the procedures for the recognition of the educational institution, which is currently called Manuel Ignacio Prado, since having his educational institution was recognized as an annex on March 16, 1972. Its traditional festival is Easter, which is celebrated at the end of Holy Week, between March and April, with the Los Cocodrilos dance and with the invitation to other neighboring annexes.

Families grow native potatoes in the higher parts while improved varieties are generally planted around the annex. From 10 to 15 native varieties are cultivated and up to 65 mixed, the most popular being Chilca, Siete Pelleja, Antaquera, Perrita, Tarantina, Corderito, Malva. They also cultivate pastures to take advantage of the irrigation water from the Culluna lagoon.



Anexo / Annex

CHILCABAMBA

Ubicación / Location:
a 14 km al sur del distrito de Tayabamba
14 km south of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3700 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 0249484, 9081100

Población / Population:
78 familias / families

Chilcabamba cuenta con servicios de agua, luz eléctrica, letrinas y una institución educativa para inicial y primaria. El nombre del anexo es una conjugación de dos palabras: Chilca, arbusto que crece de forma natural y abundante en el anexo (*Baccharis latifolia*), y bamba = zona plana. El nombre se lo dio el Ing. Cirilo Huamán Huamán, que en ese entonces trabajaba en el Programa Nacional de Manejo de Cuencas Hidrográficas y Conservación de Suelos (PRONAMACHCS), quien también ayudó en la gestión de los documentos para el reconocimiento como anexo en marzo de 2000.

Su principal festividad es en setiembre, mes cuando se firmó y entregó la resolución de reconocimiento, la fiesta dura 3 días (12, 13 y 14); en el primero se realiza un campeonato de fulbito y vóley; en el segundo día la institución educativa invita a su similar de otro anexo y hay competencia de danzas, como Huaris, Diablos, Cocodrilos, Osos y Huananayes, en esta celebración se preparan platos típicos como el picante de cuy, caldo de gallina, patasca, chicharrón, pachamanca, tamales de maíz y chicha de jora; la festividad termina con una corrida de toros en el tercer día.

El cultivo de papas nativas se realiza en mezcla, en parcelas desde unos 500 hasta 2500 m^2 aproximadamente. Se cultivan entre 20 y 67 variedades, generalmente para consumo, siendo las más populares Huayra, Carcelina, Pingrinas, Porongas, Huevo de indio. Para venta y/o intercambio con otros productos se destina aproximadamente entre el 10 al 15 % de la producción.

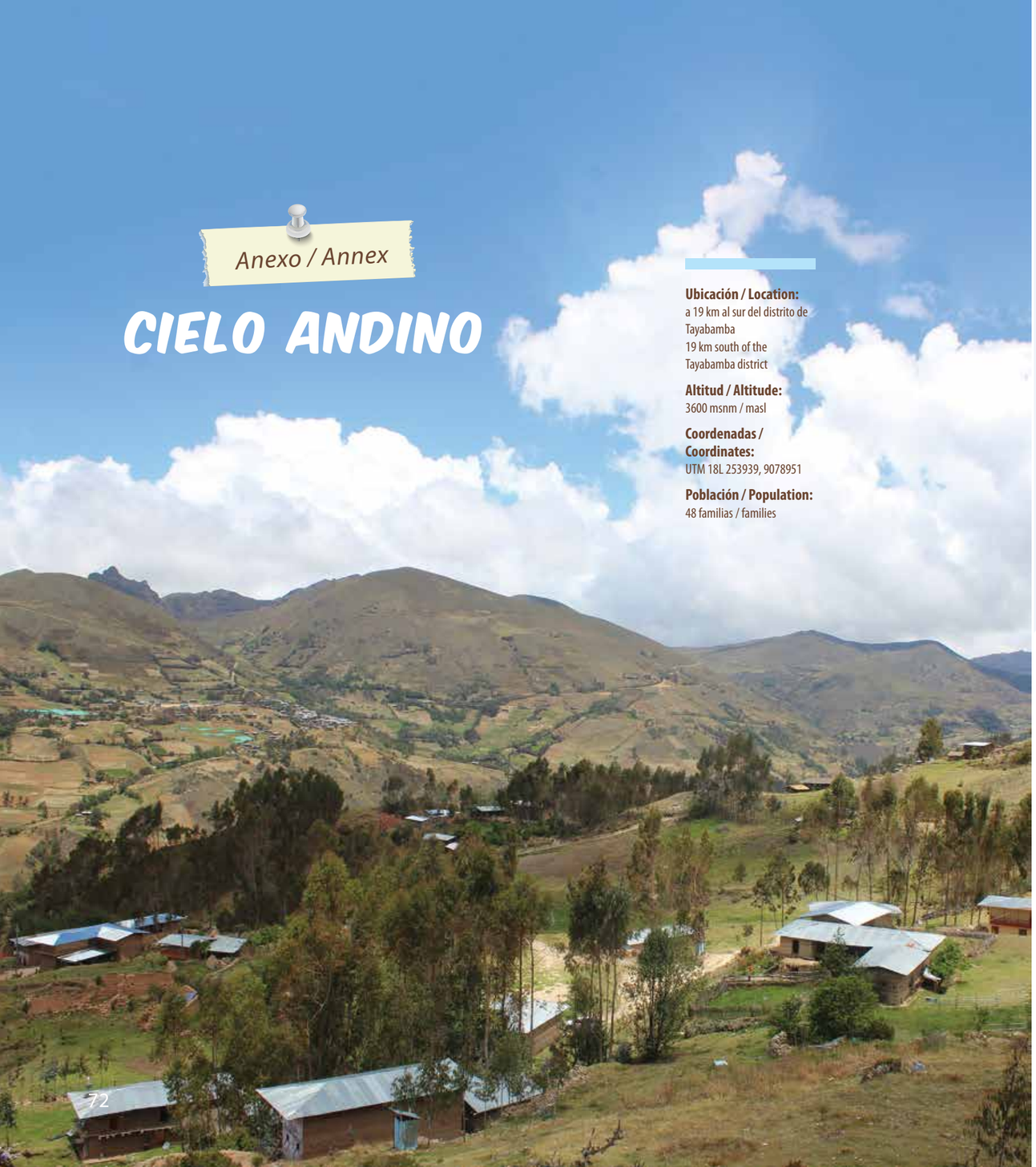
EL CULTIVO DE PAPAS NATIVAS SE REALIZA EN MEZCLA, EN PARCELAS DESDE UNOS 500 HASTA 2500 m^2 APROXIMADAMENTE.

THE CULTIVATION OF NATIVE POTATOES IS CARRIED OUT IN A MIXTURE, IN PLOTS FROM ABOUT 500 TO 2500 m^2 APPROXIMATELY.

Chilcabamba has water services, electricity, latrines and an educational institution for preschool and elementary. The name of the annex is a conjugation of two words: Chilca, a shrub that grows naturally and abundantly in the annex (*Baccharis latifolia*), and bamba = flat area. The name was given by Eng. Cirilo Huamán Huamán, who at that time worked in the National Program for the Management of Hydrographic Basins and Soil Conservation (PRONAMACHCS), who also helped in the management of the documents for recognition as an annex in March of 2000.

Its main festivity is in September, the month when the recognition resolution was signed and delivered, the festival lasts 3 days (12th, 13th and 14th); in the first there is a soccer and volleyball championship; On the second day the educational institution invites its counterpart from another annex and there is a dance competition, such as Huaris, Devils, Crocodiles, Bears and Huananayes, in this celebration typical dishes are prepared such as spicy guinea pig, chicken broth, patasca, chicharrón, pachamanca, corn tamales and chicha de jora; the festivity ends with a bullfight on the third day.

The cultivation of native potatoes is carried out in a mixture, in plots from about 500 to 2500 m^2 approximately. Between 20 and 67 varieties are cultivated, generally for consumption, being the most popular Huayra, Carcelina, Pingrinas, Porongas, Huevo de indio. Approximately 10 to 15 % of the production is destined for sale and/or exchange with other products.



Anexo / Annex

CIELO ANDINO

Ubicación / Location:
a 19 km al sur del distrito de Tayabamba
19 km south of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3600 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 253939, 9078951

Población / Population:
48 familias / families

Cielo Andino cuenta con servicios de agua, luz eléctrica, letrinas y una institución educativa inicial. Anteriormente pertenecía al anexo de Huarichaca y se llamaba Liclic Pampa, posteriormente se cambió a Cielo Andino, nombre del club deportivo del lugar. Fue reconocido como anexo el 8 de julio de 2012.

Su principal festividad es el Día de las Madres (segundo domingo de mayo), comienza el viernes con la recepción de las delegaciones invitadas; el sábado se realizan los encuentros de fulbito y vóley; el domingo, día central, se realiza la recepción de los Tablados. El Tablado es un marco de madera al cual se amarran frutas, panes, bizcochos y al centro se coloca pollo, gallina al horno o cuy frito, todo por un valor económico específico. Estos tablados, en promedio 12 cada año, son entregados a las familias que deseen llevarlos, con la única condición que al siguiente año los devuelvan con un 20 % adicional al valor económico recibido.

El cultivo de papa nativa se realiza en la parte alta del pueblo, en los lugares llamados Pagra, Redonda, Arvergilla, Diesmero. Allí, los tubérculos son cosechados al completar su madurez fisiológica y comercial y utilizados como semilla para la siguiente campaña. En los alrededores del pueblo también se cultiva papa nativa, solo que la cosecha (diciembre – marzo) se realiza antes de que los tubérculos completen su madurez fisiológica para evitar daños por enfermedades producto de las lluvias continuas que se presentan en esas fechas, estos tubérculos no son utilizados para semilla. En este anexo las familias conservan entre 20 y 47 variedades, y sus parcelas miden desde 150 hasta 2500 m^2; también cultivan variedades mejoradas, pero en pequeñas cantidades, solo unos cuantos surcos en la misma chacra de las papas nativas, para consumirlas fritas.

EL CULTIVO DE PAPA NATIVA SE REALIZA EN LA PARTE ALTA DEL PUEBLO, EN LOS LUGARES LLAMADOS PAGRA, REDONDA, ARVERGILLA, DIESMERO.

NATIVE POTATO CULTIVATION IS CARRIED OUT IN THE UPPER PART OF THE TOWN, IN PLACES CALLED PAGRA, REDONDA, ARVERGILLA, DIESMERO.

Cielo Andino (Andean Sky) has water services, electricity, latrines and an initial educational institution. Previously it belonged to the Huarichaca annex and was called Liclic Pampa, later it was changed to Cielo Andino, the name of the local sports club. It was recognized as an annex on July 8, 2012.

Its main festivity is Mother's Day (second Sunday in May), it begins on Friday with the reception of the invited delegations; on Saturday the soccer and volleyball matches are held; on Sunday, central day, the reception of the Tablados is held. The Tablado is a wooden frame to which fruits, breads, biscuits are tied and in the center chicken, baked chicken or fried guinea pig is placed, all for a specific economic value. These tables, an average of 12 each year, are delivered to families who wish to take them, with the only condition that they return them the following year with an additional 20 % of the economic value received.

Native potato cultivation is carried out in the upper part of the town, in places called Pagra, Redonda, Arvergilla, Diesmero. There, the tubers are harvested when they reach their physiological and commercial maturity and are used as seed for the following season. Native potatoes are also grown around the town, only the harvest (December – March) is carried out before the tubers complete their physiological maturity to avoid damage from diseases resulting from the continuous rains that occur on those dates, these tubers They are not used for seed. In this annex the families conserve between 20 and 47 varieties, and their plots measure from 150 to 2500 m^2; They also grow improved varieties, but in small quantities, just a few rows in the same field as the native potatoes, to eat them fried.

Anexo / Annex

HUARICHACA

Ubicación / Location:
a 19 km al sureste del distrito de Tayabamba
19 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3480 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 254895, 9079032

Población / Population:
260 familias / families



LA PAPA NATIVA SE CULTIVA ENCIMA O A LOS COSTADOS DEL PUEBLO EN PARCELAS QUE VAN DESDE LOS 200 m² HASTA UNOS 3000 m².

THE NATIVE POTATO IS CULTIVATED ABOVE OR TO THE SIDES OF THE TOWN IN PLOTS RANGING FROM 200 m² TO ABOUT 3000 m².

Huarichaca está ubicado en la margen izquierda de la orilla del río Cajas (tomando como referencia su recorrido sur/norte); cuenta con servicios de agua, luz eléctrica y con la Institución Educativa 80466 – Ricardo Palma, que brinda educación inicial, primaria y secundaria. "Huarichaca", proviene de dos voces en quechua: Huari, que significa hombre guerrero (gente de la cultura Huari), y Chaka, que significa puente de piedra. Le pusieron ese nombre por un puente de piedra muy antiguo que hay en la entrada norte. Según algunos pobladores, este anexo fue reconocido en 1915. Anteriormente donde ahora es el pueblo había una zona libre llamada Puquio Grande, que generalmente era usada por pobladores del anexo de Allauca para criar animales, posteriormente fueron construyendo sus casas y formando el pueblo.

Su principal festividad es el aniversario del anexo y de la institución educativa, que se inicia el 26 de julio y termina el 29, siendo el día central el 28 de julio, cuando se realizan partidos de fulbito y vóley entre las delegaciones invitadas, cuyos premios son un toro y un carnero respectivamente; asimismo se realiza una feria gastronómica en la que se consumen platos típicos como el chicharrón con mote de maíz, cuy con mote de trigo o papa y chicha de jora, y se ejecutan danzas como los Monterillos, que es oriunda del anexo, Los Huaris, Marinera, Diablos y Cocodrilos. También se realiza la carrera de cintas, que son amarradas por las solteras del lugar a lo largo de una soga que se coloca en lo alto de un campo, los participantes pueden utilizar motos, caballos o ir corriendo a pie y sostener un lápiz que deben insertarlo en la argolla que cuelga de la cinta para liberarla de la soga, gana el participante que libera la cinta, y seguidamente la coloca en la moto o en el cuello del caballo como trofeo. Toda la festividad es amenizada por la banda de músicos y un equipo de sonido y finaliza con una tarde taurina.

La papa nativa se cultiva encima o a los costados del pueblo en parcelas que van desde los 200 m² hasta unos 3000 m², las familias cultivan entre 10 y 47 variedades aproximadamente.

Huarichaca is located on the left bank of the Cajas River (taking its south/north route as a reference); It has water services, electricity and the Educational Institution 80466 – Ricardo Palma, which provides preschool, elementary and highschool education. "Huarichaca" comes from two words in Quechua: Huari, which means warrior man (people of the Huari culture), and Chaka, which means stone bridge. They named it after a very old stone bridge at the north entrance. According to some residents, this annex was recognized in 1915. Previously, where the town is now, there was a free zone called Puquio Grande, which was generally used by residents of the Allauca annex to raise animals, later they built their houses and formed the town.

Its main festivity is the anniversary of the annex and of the educational institution, which begins on July 26 and ends on July 29, with the central day being July 28, when soccer and volleyball matches are held among the invited delegations, whose prizes they are a bull and a ram respectively; Likewise, a gastronomic fair is held in which typical dishes are consumed such as chicharrón with a nickname of corn, guinea pig with a nickname of wheat or potato and chicha de jora, and dances such as the Monterillos, which is native to the annex, Los Huaris, are performed. Sailor, Devils and Crocodiles. There is also a ribbon race, which is tied by the single women of the place along a rope that is placed at the top of a field, the participants can use motorcycles, horses or run on foot and hold a pencil that they must insert it into the ring that hangs from the ribbon to free it from the rope, the participant who releases the ribbon wins, and then places it on the motorcycle or on the horse's neck as a trophy. All the festivity is enlivened by the band of musicians and a sound team and ends with a bullfighting afternoon.

The native potato is cultivated above or to the sides of the town in plots ranging from 200 m² to about 3000 m², the families cultivate between 10 and 47 varieties approximately.

Anexo / Annex

HUARIMARCA

Ubicación / Location:
a 23 km al sureste del distrito de Tayabamba
23 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3718 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 255839, 9079550

Población / Population:
275 familias / families



Es el anexo más poblado de la comunidad. Cuenta con servicios de agua, luz eléctrica, la Institución Educativa 80471 – Huarimarca, que tiene inicial, primaria y secundaria, un puesto de salud y con el Tambo La Victoria, del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, y solo el 50% de la población (parte baja) tiene servicio de desagüe. Su nombre es una palabra compuesta: Huari significa hombre guerrero (gente de la cultura huari), Marca significa pueblo o lugar seguro geográficamente. Según la tradición, los huaris eran guerreros que defendían al pueblo de los indígenas que salían de la selva a atacarlos, en este anexo existían ruinas que servían de refugio, pero en la actualidad solo quedan las piedras ya que estos vestigios fueron destruidos por los pobladores para aumentar sus terrenos de cultivo. Fue reconocido como anexo el 10 de mayo 1958.

Celebran a la Virgen de la Puerta en el mes de octubre con concurso de danzas y una corrida de toros, toda la festividad es acompañada por una banda de músicos. En este anexo la papa nativa se cultiva alrededor del pueblo en parcelas que miden desde 100 a 1500 m^2, aunque hay familias que cultivan parcelas de hasta 5000 m^2 en la parte más alta. Las cosechas son llevadas a sus casas donde las almacenan y consumen según sus necesidades. Cultivan entre 20 y 85 variedades nativas por familia, destinadas a su consumo; algunas familias también cultivan variedades mejoradas, pero generalmente para comercialización.

It is the most populated annex of the community. It has water services, electricity, the Educational Institution 80471 – Huarimarca, which has preschool, elementary and highschool, a health post and the Tambo La Victoria, of the Ministry of Development and Social Inclusion, and only 50% of the population (lower part) has drainage service. His name is a compound word: Huari means warrior man (people of the Huari culture), Marca means town or geographically safe place. According to tradition, the huaris were warriors who defended the people from the indigenous people who came out of the jungle to attack them. In this annex there were ruins that served as a refuge, but today only the stones remain since these vestiges were destroyed by the settlers. to increase their farmland. It was recognized as an annex on May 10th, 1958.

They celebrate the Virgen de la Puerta in the month of October with a dance contest and a bullfight, the entire festivity is accompanied by a band of musicians. In this annex, the native potato is cultivated around the town in plots that measure from 100 to 1,500 m^2, although there are families that cultivate plots of up to 5,000 m^2 in the highest part. The crops are brought to their homes where they are stored and consumed according to their needs. They grow between 20 and 85 native varieties per family, intended for consumption; some families also grow improved varieties, but generally for commercialization.

CULTIVAN ENTRE 20 Y 85 VARIEDADES NATIVAS POR FAMILIA, DESTINADAS A SU CONSUMO.

THEY GROW BETWEEN 20 AND 85 NATIVE VARIETIES PER FAMILY, INTENDED FOR CONSUMPTION.

Anexo / Annex

NUEVA ESPERANZA

Ubicación / Location:
a 16 km al sur del distrito de Tayabamba
16 km south of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3570 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 252771, 9079643

Población / Population:
35 familias / families



Nueva Esperanza tiene servicios de agua, luz eléctrica, letrinas y la Institución Educativa 84095 (inicial y primaria). Anteriormente se llamaba Huaraugaga y pertenecía en educación al anexo de Allauca; posteriormente, cuando se creó la institución educativa en el anexo de Pampa Grande, perteneció a este anexo en educación, pero cuando el pueblo fue creciendo, se iniciaron los trámites para la creación de su institución educativa y en 1988 comenzó la construcción de la escuela. En 1992, al ser reconocido como anexo, cambiaron su nombre a Nueva Esperanza, porque según refieren los pobladores, al tener su escuela y ser anexo se iniciaron nuevas esperanzas de vida para sus integrantes. El nombre fue propuesto por el señor Gregorio Medina López quien en ese entonces fue nombrado teniente gobernador.

Su festividad es el aniversario de la institución educativa (17 de octubre), y la celebran al ritmo de banda de músicos y *chirocos* (grupo musical que amenizan fiestas al ritmo de caja y flauta); como bebida tradicional se consume chicha preparada con habas y maíz. El cultivo de papas nativas se realiza generalmente en la parte alta, así como también en los alrededores del pueblo; las familias cultivan entre 5 y 46 variedades.

EL CULTIVO DE PAPAS NATIVAS SE REALIZA GENERALMENTE EN LA PARTE ALTA, ASÍ COMO TAMBIÉN EN LOS ALREDEDORES DEL PUEBLO; LAS FAMILIAS CULTIVAN ENTRE 5 Y 46 VARIEDADES.

THE CULTIVATION OF NATIVE POTATOES IS GENERALLY CARRIED OUT IN THE UPPER PART, AS WELL AS IN THE SURROUNDINGS OF THE TOWN; FAMILIES GROW BETWEEN 5 AND 46 VARIETIES.

Nueva Esperanza (New Hope) has water, electricity, latrines and Educational Institution 84095 (preschool and elementary). Previously it was called Huaraugaga and it belonged in education to the annex of Allauca; Later, when the educational institution was created in the Pampa Grande annex, it belonged to this annex in education, but when the town grew, the procedures for the creation of its educational institution began and in 1988 the construction of the school began. In 1992, upon being recognized as an annex, they changed their name to Nueva Esperanza, because according to the residents, having their school and being an annex began new hopes of life for its members. The name was proposed by Mr. Gregorio Medina López who at that time was appointed lieutenant governor.

Their festivity is the anniversary of the educational institution (October 17th), and they celebrate it to the rhythm of a band of musicians and *chirocos* (musical group that liven up parties to the rhythm of the box and flute); As a traditional drink, chicha prepared with broad beans and corn is consumed. The cultivation of native potatoes is generally carried out in the upper part, as well as in the surroundings of the town; families grow between 5 and 46 varieties.

Anexo / Annex

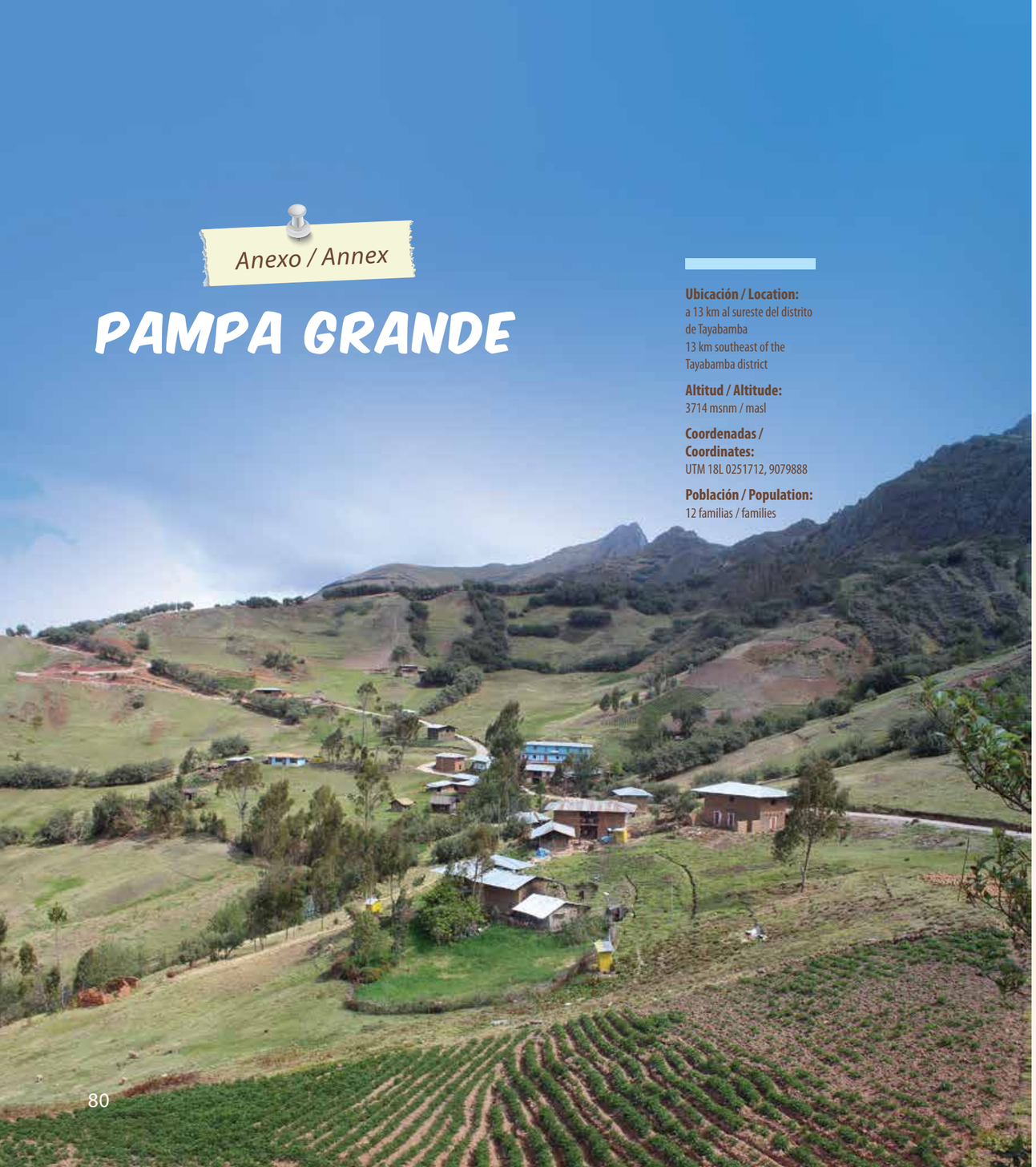
PAMPA GRANDE

Ubicación / Location:
a 13 km al sureste del distrito de Tayabamba
13 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3714 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 0251712, 9079888

Población / Population:
12 familias / families



EN ESTE ANEXO SE CULTIVAN ENTRE 15 Y 44 VARIEDADES DE PAPA NATIVA.

IN THIS ANNEX, BETWEEN 15 AND 44 VARIETIES OF NATIVE POTATOES ARE CULTIVATED.

Este anexo fue reconocido en 1978 y cuenta con luz eléctrica, agua, letrinas y la Institución Educativa 84095 – Pampa Grande (inicial y primaria). Su nombre se debe a la superficie plana y amplia (Pampa = zona llana, Grande = amplia) que presenta la zona, aunque sus alrededores son de topografía accidentada. Anteriormente la familia Moreno Alva (José Moreno Capa y su esposa Josefa Alva Medina), criaba ganado de lidia donde ahora está el pueblo y lo llamaban Pampa Grande. Era un área libre, con pasto natural, donde pastaba el ganado que, a medida que más familias iban tomando posesión, construyendo sus viviendas y formando el pueblo, dejó de criarse, aunque siguieron llamándolo igual. Según Eladio Haro Moreno, antiguo poblador del anexo, en 1950 lo habitaban sólo tres familias: Moreno, Capa y Villareal, con el paso de los años fueron aumentando las familias y creció el pueblo. En este anexo se cultivan entre 15 y 44 variedades de papa nativa.

This annex was recognized in 1978 and has electricity, water, latrines and Educational Institution 84095 – Pampa Grande (preschool and elementary). Its name is due to the flat and wide surface (Pampa = flat area, Grande = wide) that the area presents, although its surroundings are rugged topography. Previously the Moreno Alva family (José Moreno Capa and his wife Josefa Alva Medina), raised fighting cattle where the town is now and called it Pampa Grande. It was a free area, with natural grass, where cattle grazed which, as more families took possession, built their homes and formed the town, stopped breeding, although they continued to call it the same. According to Eladio Haro Moreno, a former resident of the annex, in 1950 only three families inhabited it: Moreno, Capa and Villareal. Over the years the number of families increased and the town grew. In this annex, between 15 and 44 varieties of native potatoes are cultivated.

Anexo / Annex

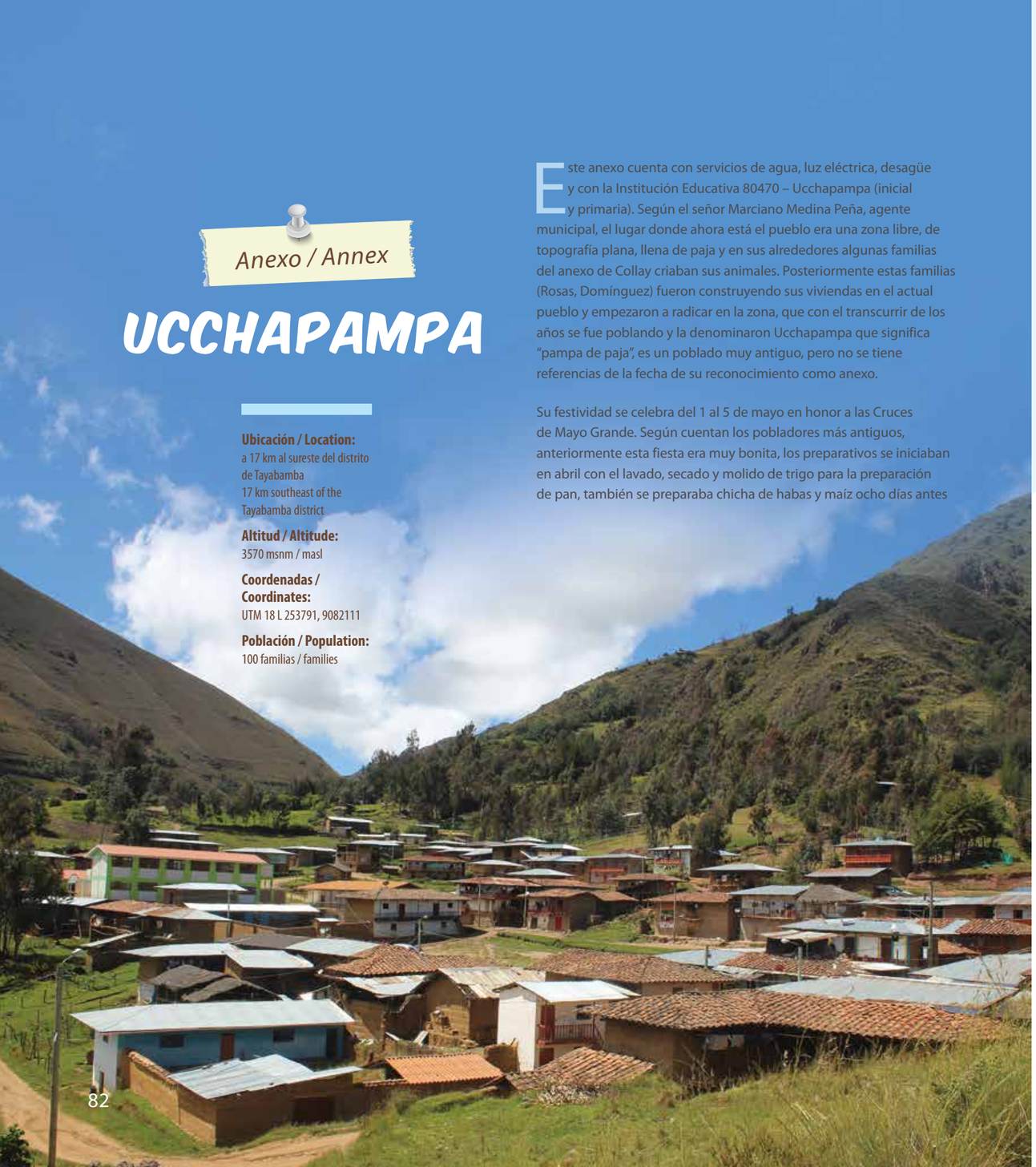
UCCHAPAMPA

Ubicación / Location:
a 17 km al sureste del distrito de Tayabamba
17 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3570 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18 L 253791, 9082111

Población / Population:
100 familias / families



Este anexo cuenta con servicios de agua, luz eléctrica, desagüe y con la Institución Educativa 80470 – Ucchapampa (inicial y primaria). Según el señor Marciano Medina Peña, agente municipal, el lugar donde ahora está el pueblo era una zona libre, de topografía plana, llena de paja y en sus alrededores algunas familias del anexo de Collay criaban sus animales. Posteriormente estas familias (Rosas, Domínguez) fueron construyendo sus viviendas en el actual pueblo y empezaron a radicar en la zona, que con el transcurrir de los años se fue poblando y la denominaron Ucchapampa que significa "pampa de paja", es un poblado muy antiguo, pero no se tiene referencias de la fecha de su reconocimiento como anexo.

Su festividad se celebra del 1 al 5 de mayo en honor a las Cruces de Mayo Grande. Según cuentan los pobladores más antiguos, anteriormente esta fiesta era muy bonita, los preparativos se iniciaban en abril con el lavado, secado y molido de trigo para la preparación de pan, también se preparaba chicha de habas y maíz ocho días antes de iniciar la fiesta. En la tarde del 1 de mayo, el albero (ver glosario), el teniente y el agente vestían las cruces con hojas de tuyo (*Puya ferruginea*) y las amarraban con sogas de cabuya de penca y además arreglaban la iglesia, y en la noche realizan el velatorio de las cruces; en la mañana del alba (2 de mayo), el albero llevaba a su casa a comer (desayuno, almuerzo y licor) a todos los presentes, incluyendo a los músicos, continuando la fiesta con baile; el día central (3 de mayo) el tesorero del día realizaba el velatorio de las cruces y daba almuerzo y licor a los integrantes de la rondalla (en la actualidad, conocidas como danzas): cocodrilos, Huananayes, Pallas, Moros, Amicos y a todos los presentes. El concurso de rondallas se realizaba en la tarde; el 4 de mayo se realizaba la procesión de las cruces por las calles del pueblo, siendo el tesorero de la procesión el responsable de dar el almuerzo a todos los presentes; la procesión propiamente dicha se iniciaba a las 3 de la tarde, las personas que cargaban las cruces eran el tesorero de la procesión y otros colaboradores; el agente municipal repartía la chicha y apuntaba los nombres de quienes se anotaban de forma voluntaria para ser el albero, tesorero del día y de la procesión y colaboradores del próximo año. Los nombres de los elegidos se leían en la puerta de la iglesia, acto conocido como "la lección", y luego continuaba la fiesta. Al siguiente día se desvestían las cruces y se ordenaba todo en la iglesia. En la actualidad, algunas de estas actividades ya no se realizan, aunque todavía se nombra al albero, tesorero del día y de la procesión; el albero lleva velas a la iglesia y prepara la chicha. La fiesta se realiza a ritmo de banda de músicos y danzas y el 5 de mayo, último día, hay toreo de ganado de lidia.

En este anexo la papa nativa generalmente se cultiva en la parte alta, principalmente las variedades más comerciales, ya que hay mayor disposición de parcelas; en los alrededores del pueblo se siembran las papas mejoradas porque se cuenta con agua de riego. Se cultivan entre 15 y 75 variedades en mezcla, también en melgas si son variedad única, generalmente en parcelas que miden desde 500 m^2 hasta 5000 m^2, las parcelas más grandes son para comercialización.

This annex has water, electricity, drainage services and the Educational Institution 80470 – Ucchapampa (preschool and elementary). According to Mr. Marciano Medina Peña, a municipal agent, the place where the town is now was a free zone, with a flat topography, full of straw, and in its surroundings some families from the Collay annex raised their animals. Subsequently these families (Rosas, Domínguez) were building their homes in the current town and began to settle in the area, which over the years became more populated and called Ucchapampa, which means "straw pampa", it is a very old, but there are no references to the date of its recognition as an annex.

Its festival is celebrated from May 1st to 5th in honor of the Cruces de Mayo Grande. According to the oldest settlers, previously this festival was very beautiful, the preparations began in April with the washing, drying and grinding of wheat for the preparation of bread, chicha from broad beans and corn was also prepared eight days before the festival began. On the afternoon of May 1, the albero (see glossary), the lieutenant and the agent dressed the crosses with leaves of yours (*Puya ferruginea*) and tied them with penca ropes and also fixed the church, and at night they carry out the wake of the crosses; On the morning of dawn (May 2nd), the albero would take home to eat (breakfast, lunch and liquor) everyone present, including the musicians, continuing the party with dancing; On central day (May 3rd) the treasurer of the day held the wake of the crosses and gave lunch and liquor to the members of the rondalla (currently known as dances): crocodiles, Huananayes, Pallas, Moors, Amicos and all the people that is here. The rondallas contest was held in the afternoon; on may the 4th the procession of the crosses was carried out through the streets of the town, the treasurer of the procession being responsible for giving lunch to all those present; the procession itself began at 3 in the afternoon, the people who carried the crosses were the treasurer of the procession and other collaborators; the municipal agent distributed the chicha and wrote down the names of those who voluntarily signed up to be the albero, treasurer of the day and of the procession and collaborators for the next year. The names of the chosen ones were read at the door of the church, an act known as "the lesson", and then the party continued. The next day the crosses were undressed and everything was put in order in the church. Currently, some of these activities are no longer carried out, although the albero, treasurer of the day and of the procession, is still appointed; the albero brings candles to the church and prepares the chicha. The festival is held to the rhythm of a band of musicians and dances and on May 5th, the last day, there is bullfighting.

In this annex, the native potato is generally cultivated in the upper part, mainly the most commercial varieties, since there is a greater availability of plots; Improved potatoes are planted around the town because irrigation water is available. Between 15 and 75 mixed varieties are cultivated, also in beds if they are a single variety, generally in plots that measure from 500 m^2 to 5000 m^2, the largest plots are for commercialization.

Anexo / Annex

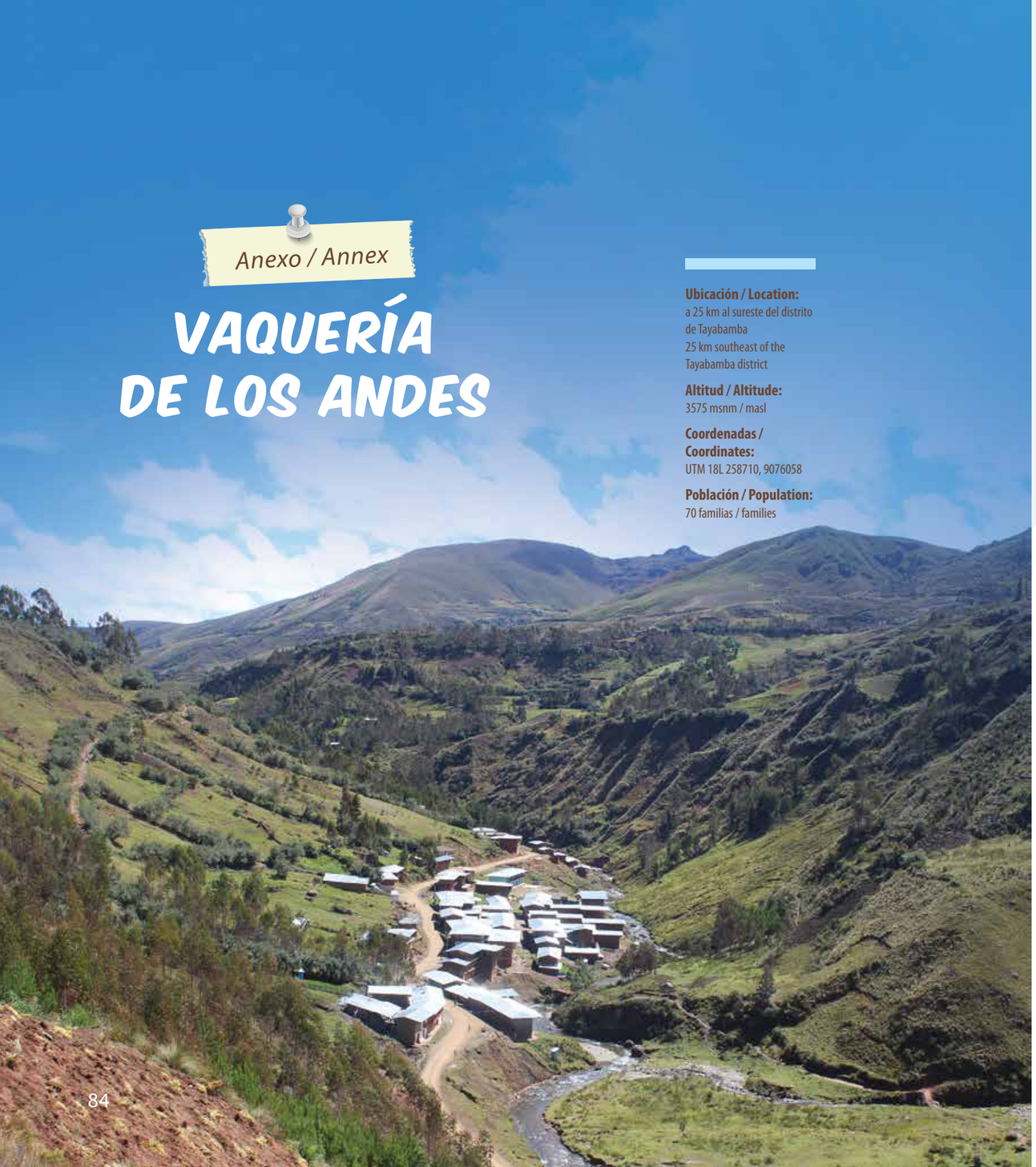
VAQUERÍA DE LOS ANDES

Ubicación / Location:
a 25 km al sureste del distrito de Tayabamba
25 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3575 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 258710, 9076058

Población / Population:
70 familias / families



EL CULTIVO DE PAPAS NATIVAS SE REALIZA EN PARCELAS QUE UTILIZAN DESDE 5 HASTA 30 ARROBAS DE SEMILLA.

THE CULTIVATION OF NATIVE POTATOES IS CARRIED OUT IN PLOTS THAT USE FROM 5 TO 30 ARROBAS OF SEED.

Este anexo está ubicado en la margen izquierda del río Cajas (tomando como referencia su recorrido sur/norte) y cuenta con servicios de agua, luz eléctrica y con la Institución Educativa 80806 – Vaquería de los Andes (inicial, primaria y secundaria). Donde ahora está el pueblo, en la década de los 40 y 50 del siglo pasado se criaba gran cantidad de vacas y los pobladores realizaban el marcado de estos animales con la finalidad de identificarlos. Este lugar era denominado "El Cóndor Pasa", porque vivían cóndores que se comían las crías de las vacas, posteriormente le cambiaron el nombre a Vaquería de los Andes, uniendo así ambas características: vaquería por la abundancia de ganado vacuno, y Andes por el cóndor. El 15 de agosto de 1972 fue reconocido como anexo ya que anteriormente pertenecía al poblado de Huarichaca. Ese día se celebra su festividad y el 14 de julio el de la institución educativa, en esas fechas se realizan campeonatos de fulbito y vóley, con premios para los equipos ganadores; también hay danzas, degustación de platos típicos (papa con cuy, chicharrón, trucha y charqui de vaca), bailes sociales con banda de músicos y equipos de sonido, terminando con una corrida de toros.

El cultivo de papas nativas se realiza en parcelas que utilizan desde 5 hasta 30 arrobas de semilla (600 m^2 hasta 3500 m^2 aproximadamente), las familias conservan desde unas 5 variedades hasta aproximadamente 52. La variedad Huayra es mayormente cultivada para comercialización y el resto de variedades se usan para consumo.

This annex is located on the left bank of the Cajas River (taking its south/north route as a reference) and has water services, electricity and the Educational Institution 80806 – Vaquería de los Andes (preschool, elementary and highschool). Where the town is now, in the 40s and 50s of the last century, a large number of cows were raised and the inhabitants marked these animals in order to identify them. This place was called "El Cóndor Pasa", because condors lived there and ate the calves of the cows, later they changed the name to Vaquería de los Andes, thus uniting both characteristics: dairy for the abundance of cattle, and Andes for the Condor. On August 15th, 1972, it was recognized as an annex since it previously belonged to the town of Huarichaca. That day is celebrated his festivity and on July 14th that of the educational institution, on those dates soccer and volleyball championships are held, with prizes for the winning teams; there are also dances, tasting of typical dishes (potato with guinea pig, chicharrón, trout and cow jerky), social dances with a band of musicians and sound equipment, ending with a bullfight.

The cultivation of native potatoes is carried out in plots that use from 5 to 30 arrobas of seed. (approximately 600 m^2 to 3500 m^2), the families keep from 5 to approximately 52 varieties. The Huayra variety is mostly cultivated for commercialization and the other varieties are used for consumption.

Anexo / Annex

YURAGPACCHA

Ubicación / Location:
a 27 km al sureste del distrito de Tayabamba
27 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3729 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 0260193, 9073380

Población / Population:
50 familias / families



HASTA LOS AÑOS 80 DEL SIGLO PASADO SE CULTIVABAN MUCHAS VARIEDADES DE PAPA NATIVA, PERO ALGUNAS SE HAN PERDIDO, COMO LA SANGRE DE TORO.

UNTIL THE 1980S, MANY NATIVE POTATO VARIETIES WERE CULTIVATED, BUT SOME HAVE BEEN LOST, SUCH AS SANGRE DE TORO.

Cuenta con servicios de agua, luz eléctrica y letrinas y con la Institución Educativa 81679 – Yuragpaccha (inicial y primaria). Su nombre es la unión de dos palabras quechuas: Yurag = pampa, y paccha = chorro blanco, ya que el pueblo se ubica en una zona plana (pampa) y al frente existe una catarata pequeña que a la distancia se ve de color blanco, que baja de las lagunas Totora, Verde y Colorada. Se le reconoció como anexo en 1984 y antes de eso solo vivían 4 familias: Sopán, Iparraguirre, Jara y Medina, y con el paso de los años el pueblo fue creciendo.

Hasta los años 80 del siglo pasado se cultivaban muchas variedades de papa nativa, pero algunas se han perdido, como la Sangre de Toro. En la actualidad las familias cultivan desde 5 hasta 88 variedades nativas en mezcla en parcelas que van desde los 1000 m^2 hasta los 3500 m^2; algunas familias también cultivan variedades mejoradas, generalmente para comercialización. Las nativas son para su consumo ya que son de sabor más agradable.

It has water, electricity and latrine services and the Educational Institution 81679 – Yuragpaccha (preschool and elemantary). Its name is the union of two Quechua words: Yurag = pampa, and paccha = white jet, since the town is located in a flat area (pampa) and in front there is a small waterfall which in the distance looks white, which comes down from the Totora, Verde and Colorada lagoons. It was recognized as an annex in 1984 and before that only 4 families lived: Sopán, Iparraguirre, Jara and Medina, and over the years the town grew.

Until the 1980s, many native potato varieties were cultivated, but some have been lost, such as Sangre de Toro. At present, the families grow from 5 to 88 native varieties in mixtures in plots ranging from 1,000 m^2 to 3,500 m^2; some families also grow improved varieties, usually for marketing. The native ones are for consumption since they have a more pleasant flavor.

Centro Poblado / Town Center

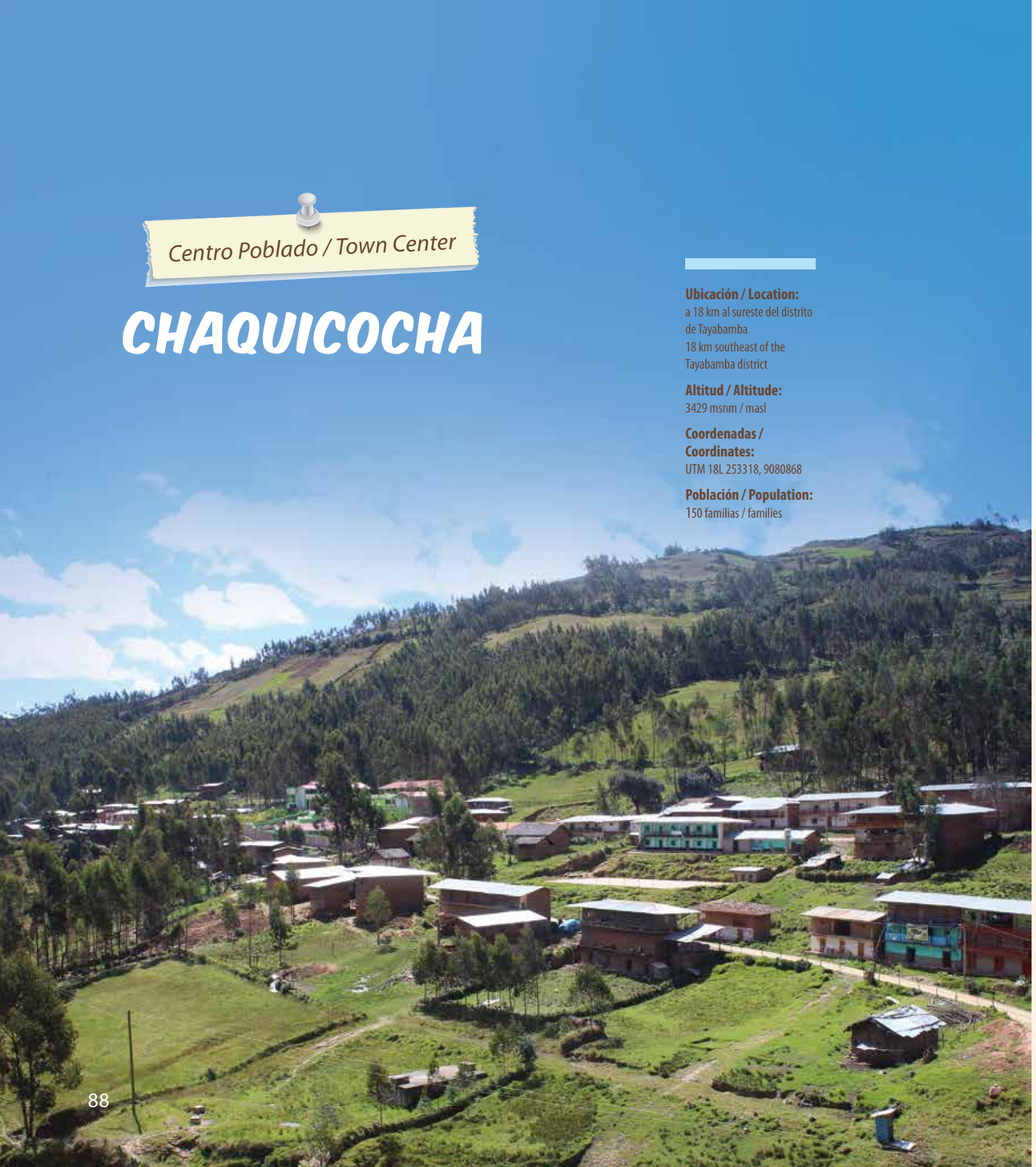
CHAQUICOCHA

Ubicación / Location:
a 18 km al sureste del distrito de Tayabamba
18 km southeast of the Tayabamba district

Altitud / Altitude:
3429 msnm / masl

Coordenadas / Coordinates:
UTM 18L 253318, 9080868

Población / Population:
150 familias / families



Está ubicado en la margen derecha del río Cajas (tomando como referencia su recorrido sur/norte) y cuenta con servicios de agua, luz eléctrica y puesto de salud, pero solo un 10 % tiene desagüe (la parte baja). Hay tres instituciones educativas: inicial, I.E 80469 – Chaquicocha, de primaria; I.E La Victoria Técnico Agropecuario, de secundaria, y el Instituto Superior Técnico para la carrera de enfermería. Donde ahora está el pueblo era una zona pantanosa con pequeñas lagunas en la época de lluvias que se secaban en el verano, de allí su nombre (Chaqui = seco y cocha = pequeñas lagunas). Fue reconocido como centro poblado menor el 19 de julio de 2000.

Su celebración principal es la fiesta patronal en honor a la Virgen de la Asunción, cuyo día central es el 15 de agosto, cuando se realizan diferentes actividades, como competencias de fútbol y vóley, y los premios son un toro y un carnero respectivamente. Ese día también hay feria gastronómica con degustación de platos típicos de la zona, como el cuy con papa, chicharrón, pachamanca, pan y chicha de jora; además se realiza la procesión de la Virgen de Asunción y por la noche, un baile social. Toda la festividad es amenizada con equipo de sonido y banda de músicos y termina con una corrida de toros y un baile general.

FUE RECONOCIDO COMO CENTRO POBLADO MENOR EL 19 DE JULIO DE 2000.

IT WAS RECOGNIZED AS A MINOR POPULATED CENTER ON JULY 19th, 2000.

It is located on the right bank of the Cajas River (taking its south/north route as a reference) and has water services, electricity and a health post, but only 10 % have drainage (the lower part). There are three educational institutions: preschool, IE 80469 – Chaquicocha, elementary; IE La Victoria Agricultural Technician, high school, and the Higher Technical Institute for nursing career. Where the town is now was a swampy area with small lagoons in the rainy season that dried up in the summer, hence its name (Chaqui = dry and cocha = small lagoons). It was recognized as a minor populated center on July 19th, 2000.

Its main celebration is the patronal festival in honor of the Virgen de la Asunción, whose main day is August 15th, when different activities take place, such as soccer and volleyball competitions, and the prizes are a bull and a ram respectively. That day there is also a gastronomic fair with tasting of typical dishes from the area, such as guinea pig with potatoes, pork rinds, pachamanca, bread and chicha de jora; in addition, the procession of the Virgin of Asunción is carried out and at night, a social dance. The entire festivity is enlivened with sound equipment and a band of musicians and ends with a bullfight and a general dance.



LOS GUARDIANES
THE GUARDIANS

FAMILIA / FAMILY:

Aburto Jara	Cajaspampa
Bustamante Ugarte	Alborada de los Andes
Domínguez Rosas	Ucchapampa
Iparraguirre Mendieta	Chilcabamba
López Medina	Vaquería de los Andes
Lozano Domínguez	Chaquicocha
Medina Quispe	Cielo Andino
Meza Jara	Huarichaca
Moreno Sopán	Pampa Grande
Quiroz Heredia	Alborada de los Andes
Quiroz Medina	Huarimarca
Sopán Quiroz	Yuragpaccha
Torres Medina	Alborada de los Andes
Viera Moreno	Nueva Esperanza



Anexo / Annex:
Cajaspampa
Esta familia conserva
This family preserves
65 VARIEDADES
VARIETIES

FAMILIA / FAMILY

ABURTO JARA

Doña Sabina Aburto Jara, de 60 años de edad, tiene dos hijas: Santos López Aburto, de 31 años, y Nicolasa Sandra Quiroz Aburto, de 16 años, con las cuales convive en el anexo de Cajaspampa.



La señora Sabina comenta: "*Anteriormente nosotros sembrábamos harta papa, una melga de Callua, otra de Antaquera, también melgas de Suyta Negra y Suyta Blanca, de Chilca Negra, de Pana Colorada, así sembrábamos en una chacra, y en otra chacra sembrábamos de puro ricas, todas mezcladas: Shaypa, Gallinaza, Pachajcha Negra, Pachajcha Amarilla, Huascaya, Camota. Después de la cosecha guardábamos un montón de cada variedad en el terrado, pero de las ricas todas juntas, y esto fue disminuyendo cuando mis padres fallecieron*".

Sabina cuenta que enseñó a cultivar papa nativa a sus hijas, quienes en la actualidad las siembran, pero en pequeñas parcelas de unos 1000 m^2. Esta familia aún conserva unas 65 variedades, pero Sabina menciona que han perdido algunas, como la Gallinaza, aunque también han recuperado otras, como la Gamarra. También siembran variedades mejoradas, pero solo para comercialización, porque para su alimentación diaria usan papas nativas por su agradable sabor.

Sabina Aburto Jara, 60 years old, has two daughters: Santos López Aburto, 31, and Nicolasa Sandra Quiroz Aburto, 16, with whom she lives in the Cajaspampa annex.



Mrs. Sabina comments: "*Previously we planted a lot of potatoes, one from Callua, another from Antaquera, also from Suyta Negra and Suyta Blanca, from Chilca Negra, from Pana Colorada, so we planted in one farm, and in another farm we planted all of the tasty ones, all mixed: Shaypa, Gallinaza, Pachajcha Negra, Pachajcha Amarilla, Huascaya, Camota. After the harvest we kept a lot of each variety on the roof, but the tasty ones all together, and this decreased when my parents passed away*".

Sabina says that she taught her daughters how to grow native potatoes, who currently plants them, but in small plots of about 1000 m^2. This family still has about 65 varieties, but Sabina mentions that they have lost some, such as the Gallinaza, although they have also recovered others, such as the Gamarra. They also plant improved varieties, but only for commercialization, because they use native potatoes for their daily food due to their pleasant flavor.

FAMILIA / FAMILY

BUSTAMANTE UGARTE

Don Ernesto Bustamante Iparraguirre, de 72 años, y la señora Felipa Ugarte Piundo de 66 años, viven en el anexo de Alborada de los Andes, tienen 10 hijos, todos ya adultos.

Don Ernesto dice: "*yo sembraba mi papa cuando criaba a mis hijos, inicialmente tenía unas 30 variedades luego fui incrementando, lo colecté de los vecinos, yo siempre he sembrado en parcelas pequeñas y lo abonaba con majada de oveja. Anteriormente la producción era natural, no se curaba, ya después aparecieron las medicinas y ahora con eso curamos nuestras papitas, ya que si no se cura ya no dan nada, lo acaba la rancha*". También cuenta que siempre ha sembrado sus papas en mezcla ya que así la cosecha tiene diferentes colores, y cuando las cocinan, tienen diferentes sabores, todos ricos. Cuando guarda su semilla también lo hace en mezcla.

"*Yo, de niña me encargaba de majadear las chacras con las ovejas, luego se realizaba la barbecha y ahí sembrábamos las papitas, algunos años producían bien que llenábamos nuestro terrado y otros años bajaba y así hemos vivido*", cuenta por su parte la señora Felipa, y afirma que estas papas son ricas en sopa y sancochadas, características por lo que a ella le gusta prepararlas.

El 90 % de su cosecha es para su consumo y solo un 10 % la venden para poder comprar otros alimentos, o la cambian por arveja o trigo. Almacenan papa en su terrado por periodos largos, hasta 6 meses cuando no hay pudrición. La familia actualmente siembra unas 72 variedades. Don Ernesto es socio de la Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Perú (AGUAPAN), y afirma: "*yo siempre voy a cultivar mis papas nativas ya que son muy ricas para preparar mi chuño*". Esta familia brindó información sobre variedades de papa nativa para la redacción de este catálogo.



Anexo / Annex:
Alborada de los Andes

Esta familia conserva
This family preserves

72 VARIEDADES VARIETIES

Mr. Ernesto Bustamante Iparraguirre, 72 years old, and Mrs. Felipa Ugarte Piundo, 66 years old, live in the Alborada de los Andes annex, they have 10 children, all of them adults.



Don Ernesto says: "*I planted my potatoes when I was raising my children, initially I had about 30 varieties, then I increased, I collected them from the neighbors, I have always planted in small plots and fertilized with sheepfolds. Previously, the production was natural, it was not cured, and then medicines appeared and now with that we heal our potatoes, because if they are not healed, they no longer give anything, the "rancha" (Phytophthora infestans) ends it*". He also says that he has always planted his potatoes in a mixture, since that way the harvest has different colors, and when they are cooked, they have different flavors, all of them delicious. When he saves his seed, he also does so in a mixture.

As a child, I was in charge of the sheepfold of the farms, then the fallow was carried out and there we planted the potatoes, some years they produced well that we filled our roof and other years it went down and that's how we have lived", says Felipa, and affirms that these potatoes are tasty in soup and boiled, characteristics for which she likes to prepare them.

90 % of their harvest is for their consumption and only 10 % is sold to be able to buy other food, or exchanged for peas or wheat. They store potatoes on their roof for long periods, up to 6 months when there is no rot. The family currently grows some 72 varieties. Don Ernesto is a member of the Association of Native Potato Guardians of Peru (AGUAPAN), and affirms: "*I will always grow my native potatoes since they are very tasty to prepare my chuno*". This family provided information on native potato varieties for the writing of this catalogue.





Anexo / Annex:
Ucchapampa

Esta familia conserva
This family preserves

75 VARIEDADES
VARIETIES

FAMILIA / FAMILY

DOMÍNGUEZ ROSAS

Don Asterio Domínguez Marreros, de 46 años, y doña Yanet Rosas Medina, de 44 años, viven en el anexo de Ucchapampa y tienen 4 hijos, tres mujeres y un varón de 14, 12, 8 y 24 años, respectivamente. Ellos comentan que sus padres cultivaban papas nativas y con ellas fueron alimentados desde niños.



"Nuestros padres, nosotros y nuestros hijos continuamos con el cultivo de papas nativas, porque tienen un sabor delicioso; en años anteriores, mi mamá, Emérita Marreros Jara, tenía más de 160 variedades, pero algunas de estas ya han desaparecido porque como su producción era baja se dejaron de producir, como también se perdieron otras por las enfermedades y heladas", comenta don Asterio. Y añade que hoy en día las familias de esta comunidad prefieren cultivar las nuevas variedades como Canchan, Amarilis, Yungay, porque son más comerciales, mejores en producción y muy preferidas para fritura.

Doña Yanet indica que desde muy joven cultivaba variedades nativas como Shaypa, Goyrunsha, Silguerita que tienen un agradable sabor y también son ricas en almidón. Don Asterio cuenta que *"en la antigüedad la preparación del terreno, como el barbecho, maja, urea o deshierbo, se realizaba con la ayuda de los ciudadanos (minga o faena), en la cosecha se juntaban bastantes en donde se hacía una fogata y se asaban las papas y se compartía con su cafecito, ¡que rico! pero hoy en día ya se están olvidando estas costumbres, pero nosotros todavía practicamos esas costumbres en las actividades".*

Subraya que anteriormente no se usaban pesticidas en la producción, pero que en la actualidad se tiene que realizar control para gorgojo y rancha porque de lo contrario disminuye el rendimiento. Esta familia conserva 75 variedades. La señora Yanet es socia de AGUAPAN, ya que ella tiene un gran cariño por estas variedades y le gusta coleccionar las que le faltan.

Mr. Asterio Domínguez Marreros, 46 years old, and Mrs. Yanet Rosas Medina, 44 years old, live in the Ucchapampa annex and have 4 children, three girls and a young man aged 14, 12, 8 and 24, respectively. They comment that their parents grew native potatoes and they were fed with them since they were children.

"Our parents, we and our children continue to grow native potatoes, because they have a delicious flavor; In previous years, my mother, Emérita Marreros Jara, had more than 160 varieties, but some of these have already disappeared because, since their production was low, they stopped producing, as others were also lost due to diseases and frosts," says Don Asterio. And he adds that today the families of this community prefer to cultivate the new varieties such as Canchan, Amaryllis, and Yungay, because they are more commercial, better in production and highly preferred for frying.

Doña Yanet indicates that from a very young age she grew native varieties such as Shaypa, Goyrunsha, and Silguerita, which have a pleasant flavor and are also rich in starch.

Don Asterio recounts that *"in ancient times the preparation of the land, such as fallow, clod, urea or weeding, was done with the help of the citizens (minga or day labor), at the harvest quite a few gathered where a bonfire was made and the potatoes were roasted and shared with coffee, how delicious! but nowadays these traditions are already being forgotten, but we still practice them in the activities".*

He stresses that pesticides were not used in production before, but that control for weevils and blights must now be carried out because otherwise yields would decrease. This family preserves 75 varieties. Mrs. Yanet is a member of AGUAPAN, since she has great affection for these varieties and likes to collect the ones that are missing.

FAMILIA / FAMILY

IPARRAGUIRRE MENDIETA

Don Nelber Iparraguirre Carlos, de 57 años, y su esposa Rafaela Mendieta López, de 50 años, están juntos desde hace 30 años y tienen 5 hijos de los cuales 4 ya son mayores de edad. Viven en el anexo de Chilcabamba. Don Nelber pertenece a AGUAPAN.

Esta familia conserva en la actualidad aproximadamente 67 variedades de papa nativa. "*Nosotros sembramos aproximadamente hectárea y media por campaña en diferentes parcelas, esto es con la finalidad de no perder la producción, algunos años ataca la plaga en la parte baja y quedan las parcelas de la parte alta y algunos años es al contrario. También sembramos en diferentes fechas: para el 29 de junio, 16 y 28 de julio, y a veces hasta el 4 de agosto por motivo del cambio de luna. Para la siembra tenemos en cuenta que la luna esté de 4 a 5 días adelante, si se siembra en luna nueva la papa no se mantiene para consumo, rápido se acaba. La ureada (refiriéndose a la actividad del deshierbo) y aporque se realiza dos días antes o dos días después de la luna llena porque si se hace en luna llena la papa se hace 'togro' (el interior se hace hueco)*", refiere don Nelber.

En la cosecha él selecciona su semilla y la guarda en un cuarto que usa como almacén, mientras que la papa para consumo la guarda en su terrado. En algunos años, cuando el precio es alto, vende un aproximado de 30 arrobas y cuando el precio es bajo, la cambia por granos. Por su lado, la señora Rafaela nos dice: "*las papas nativas son ricas sancochadas, ya que para pelarlas son muy trabajosas porque son ojosas, pero hay algunas que sí las pelo, como cuando preparo el cuy con papa. También hacemos el chuño y la papa seca*".



Anexo / Annex:
Chilcabamba
Esta familia conserva
This family preserves
67 VARIEDADES
VARIETIES

Don Nelber Iparraguirre Carlos, 57 years old, and his wife Rafaela Mendieta López, 50 years old, have been together for 30 years and have 5 children, 4 of whom are adults. They live in the Chilcabamba annex. Don Nelber belongs to AGUAPAN.



This family currently preserves approximately 67 native potato varieties. "*We sow approximately a hectare and a half per campaign in different plots, this is in order not to lose production, some years the pest attacks the lower part and the plots remain in the upper part and some years it is the opposite. We also sow on different dates: for June 29th, July 16th and 28th, and sometimes until August 4th due to the change of the moon. For planting we take into account that the moon is 4 to 5 days ahead, if it is planted on a new moon the potato is not kept for consumption, it runs out quickly. The ureada (referring to the activity of weeding) and hilling is done two days before or two days after the full moon because if it is done on a full moon the potato becomes 'togro' (the interior becomes hollow)*", says Mr. Nelber.

During the harvest, he selects his seeds and keeps them in a room that he uses as a store, while the potatoes for consumption are kept on his roof. In some years, when the price is high, he sells approximately 30 arrobas (25 lbs per arroba) and when the price is low, he exchanges it for grains. For her part, Mrs. Rafaela tells us: "*Native potatoes are delicious parboiled, since they are very laborious to peel because they are eyey, but there are some that I do peel, like when I prepare the guinea pig with potatoes. We also make the chuno and the dry potato*".



FAMILIA / FAMILY

LÓPEZ MEDINA

Don Luciano López Quiroz, de 55 años, y su esposa Marlene Erudita Medina Mendoza, de 43 años, viven en el anexo Vaquería de los Andes, están juntos desde hace 32 años y tienen 10 hijos.



A don Luciano le gusta mucho conservar variedades de papas nativas; además, cuando participó en una feria realizada en Tayabamba quedó en los primeros puestos. Afirma: "*yo, en la cosecha, selecciono desde medio hasta un kilo de semilla por cada variedad y, para que la semilla brote bonito, la guardo en la 'barbacoba' (tarima de 1.5 m de altura aproximadamente, bajo techo, con ingresos de luz difusa que ayuda a que la semilla brote). La siembra ya lo hago en mezcla, pero hay otras variedades, como la Huayra, Huamantina y Chilca, que las siembro por melgas porque son comerciales. La común la siembro en varias parcelas y en diferentes temporadas ya que así no se pierde*". Agrega que para abonar su terreno realiza la majada con las ovejas, y también aplica gallinaza; previene la rancha tratando de evitar las épocas de lluvias fuertes y de esta forma pocas veces aplica control químico para controlar el gorgojo (*Premnotrypes* spp.) y la rancha (*Phytophthora infestans*).

Por su parte la señora Marlene explica: "*yo, en la siembra soy quien pone la semilla y mis hijas el abono, así les enseño a sembrar para que aprendan el cultivo de las papas. Y al momento de la ureada y el aporque llevo el almuerzo y el cuy con papa; en la cosecha selecciono la papita para el chuño y papa seca, mientras que la selección de la semilla siempre lo hace el Luciano*". Comentan que por campaña preparan aproximadamente una tonelada de papa como chuño para su consumo diario y otra parte la envía a sus hijos a Lima. Esta familia conserva unas 52 variedades, porque son un recuerdo que obtuvieron de sus padres y, además, porque su sabor es muy agradable.

Mr. Luciano López Quiroz, 55, and his wife Marlene Erudita Medina Mendoza, 43, live in the Vaquería de los Andes annex, they have been together for 32 years and have 10 children.



Don Luciano really likes to conserve native potato varieties; in addition, when he participated in a fair held in Tayabamba, he was in the top positions. He affirms: "*When I harvest, I select from half a kilo to a kilogram of seed for each variety and, so that the seed sprouts beautifully, I keep it in the 'barbacoba' (a platform approximately 1.5 m high, under a roof, with diffused light income that helps the seed sprout). I sow it in a mixture, but there are other varieties, such as Huayra, Huamantina and Chilca, which I sow by beds because they are commercial. I sow the common one in several plots and in different seasons since that way it is not lost*". He adds that to fertilize his land he flocks the sheep, and also applies chicken manure; prevents blight trying to avoid periods of heavy rains and thus rarely applies chemical control to control the weevil (*Premnotrypes* spp.) and rancha (*Phytophthora infestans*).

For her part, Mrs. Marlene explains: "*I, when planting, am the one who puts the seed and my daughters the fertilizer, so I teach them to plant so they can learn how to grow potatoes. And at the time of the weeding and the hilling, I take them lunch and the guinea pig with potatoes; in the harvest I select the potato for the chuno and dry potato, while the selection of the seed is always done by Luciano*".

They comment that per campaign they prepare approximately one ton of potatoes as chuno for their daily consumption and another part is sent to their children in Lima. This family preserves some 52 varieties, because they are a memory they got from their parents and, furthermore, because their flavor is very pleasant.

Anexo / Annex:
Vaquería de los Andes

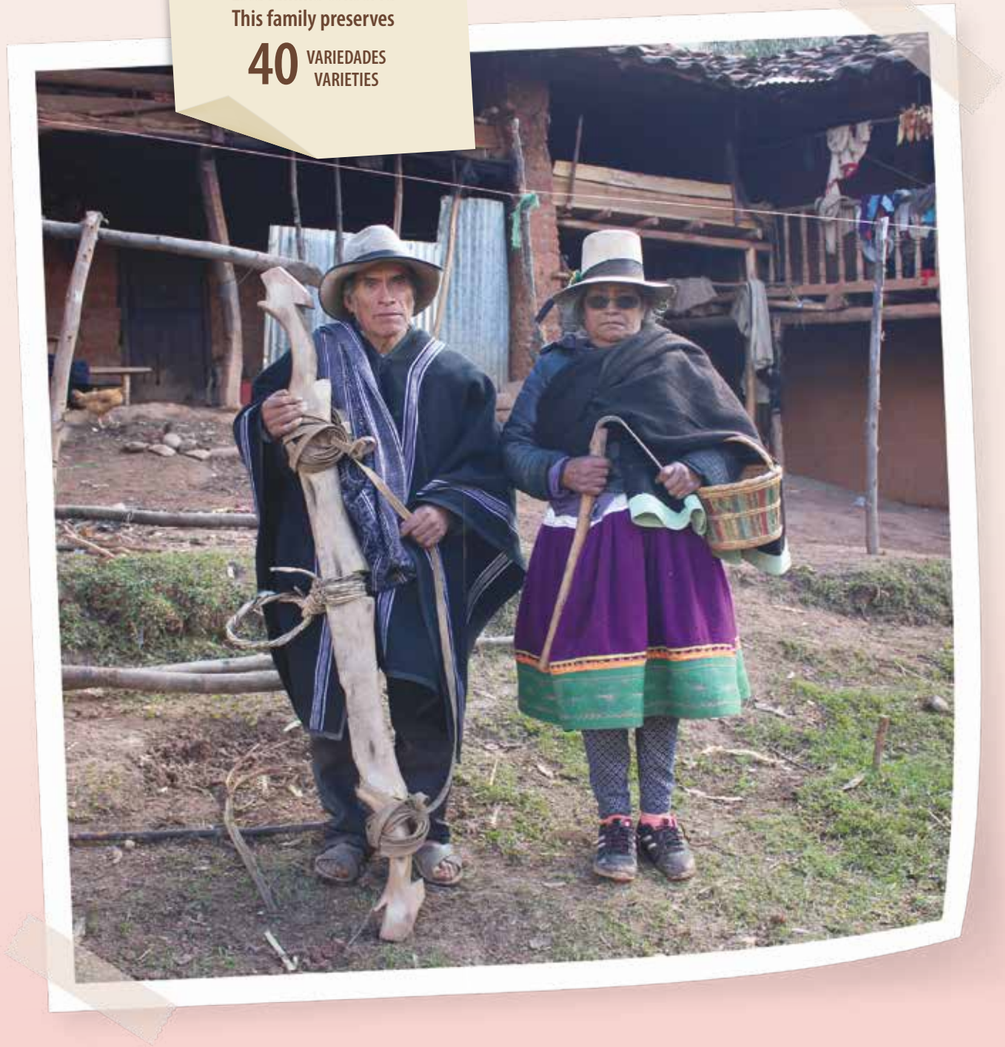
Esta familia conserva
This family preserves
52 VARIEDADES
VARIETIES



Anexo / Annex:
Chaquicocha

Esta familia conserva
This family preserves

40 VARIEDADES
VARIETIES



FAMILIA / FAMILY

LOZANO DOMÍNGUEZ

Don Isabel Lozano Flores, de 64 años, y su esposa Digna Emérita Domínguez Campos, de 65 años, viven juntos desde hace 42 años, tienen 5 hijos mayores de edad que ya no viven con ellos, pero sí su nieta Maribel Ester Medina Lozano, de 17 años.



Él aprendió a cultivar papa nativa con sus padres, quienes le enseñaron en qué meses se realiza la siembra, mientras que doña Digna aprendió a cultivarla con sus padres y abuelos, quienes también le enseñaron a preparar los asados de la papa Llamllina y Pingrina. Ella recuerda que cuando era niña preparaba cuy con papa junto con sus padres, y lo llevaban como fiambre a las fiestas que se celebraban en Huarimarca, ya que ella es natural de ese anexo. También dice que sus padres la enviaban a pastar sus ovejas por las punas y llevaba sus papas para asarlas y comerlas en el lugar. Actualmente la familia cultiva papa para su sustento personal.

El señor Lozano Flores cuenta que de niño él y su padre llevaban papas nativas a otros lugares para intercambiarlas por productos como maíz y trigo; así se criaron con su familia y dice que esta costumbre todavía la conserva hasta hoy. Actualmente cultiva unas 40 variedades, anteriormente tenía muchas más variedades, pero por factores climáticos, plagas y enfermedades ha perdido algunas. Esta familia es una de las pocas que cultivan papa nativa en Chaquicocha. Ellos finalizan la entrevista con un llamado a los jóvenes para que sigan sembrando papa nativa, para que no se pierda, ya que son muy agradables.

Don Isabel Lozano Flores, 64 years old, and his wife Digna Emérita Domínguez Campos, 65 years old, have lived together for 42 years, they have 5 adult children who no longer live with them, but their granddaughter Maribel Ester Medina Lozano of 17 years old, does.



He learned to grow native potatoes with his parents, who taught him in which months the planting takes place, while Mrs. Digna learned how to grow it with her parents and grandparents, who also taught her how to prepare the Llamllina and Pingrina potato roasts. She remembers that when she was a child she prepared guinea pig with potatoes together with her parents, and they took it as cold cuts to the festivities that were held in Huarimarca, since she is a native of that annex. She also says that her parents sent her to graze their sheep in the highlands and brought their potatoes to roast and eat them on the spot. Currently the family grows potatoes for their personal livelihood.

Mr. Lozano Flores tells that as a child he and his father took native potatoes to other places to exchange them for products such as corn and wheat; this is how they grew up with his family and he says that this tradition is still preserved to this day. Currently he grows about 40 varieties, previously he had many more varieties, but due to climatic factors, pests and diseases he has lost some. This family is one of the few that grow native potatoes in Chaquicocha. They end the interview with a message to the young people to continue planting native potatoes, so that they don't get lost, since they are very tasty.

FAMILIA / FAMILY

MEDINA QUISPE



Don Pablo Medina López, de 39 años, y su esposa Marlith Diaquely Quispe Ponce, de 26 años, viven en el anexo Cielo Andino y tienen dos hijos menores de edad. Don Pablo fue criado por sus tías y cuenta que fueron ellas quienes le enseñaron a cultivar la papa nativa. Doña Marlith aprendió el cultivo con sus padres.



Esta familia pone en práctica el conocimiento ancestral aprendido de sus familiares, mediante el cual se debe tener en cuenta las fases de la luna para realizar la siembra de papa. Don Pablo menciona que "*cuando la luna está nueva o verde no se debe sembrar porque no se va a tener buena producción*". Ellos tienen la costumbre de sembrar a partir del 7 de junio hasta el 28 de julio, pues cuando realizan las siembras dentro de esas fechas obtienen buena producción y tubérculos más grandes.

En la actualidad esta familia conserva unas 47 variedades de papa nativa, que son cultivadas en mezcla para consumo familiar, siendo la Huayra, Plancha y variedades pertenecientes al grupo Escalera (Escalera Blanca, Escalera Colorada y Escalera Negra) las más cultivadas. Después de la cosecha almacenan las papas en su terrado y de ahí las van sacando para su consumo diario. Don Pablo recomienda a la juventud que siga cultivando papas nativas para que no se pierdan porque son de muy rico sabor.

Don Pablo Medina López, 39, and his wife Marlith Diaquely Quispe Ponce, 26, live in the Cielo Andino annex and have two minor children. Don Pablo was raised by his aunts and he says that they were the ones who taught him how to grow the native potato. Mrs. Marlith learned cultivation with her parents.

This family puts into practice the ancestral knowledge learned from their relatives, through which the phases of the moon must be taken into account to plant potatoes. Don Pablo mentions that "*when the moon is new or green, you should not sow because you will not have a good production*." They have the habit of sowing from June 7th to July 28th, because when they sow within those dates they obtain good production and larger tubers.

Currently, this family preserves around 47 varieties of native potato, which are cultivated in a mixture for family consumption, being the Huayra, Plancha and varieties belonging to the Escalera group (Escalera Blanca, Escalera Colorada and Escalera Negra) the most cultivated. After the harvest, they store the potatoes on their roof and take them from there for their daily consumption. Don Pablo recommends to the youth that they continue cultivating native potatoes so that they are not lost because they have a very tasty flavor.

Anexo / Annex:
Cielo Andino

Esta familia conserva
This family preserves

47 VARIEDADES
VARIETIES



Anexo / Annex:
Huarichaca

Esta familia conserva
This family preserves

47 VARIEDADES
VARIETIES



FAMILIA / FAMILY

MEZA JARA



Doña Josefina Maza Jara, de 81 años, tiene una sola hija: Elva Flor Medina Maza, de 32 años. Ambas viven juntas en el anexo de Huarichaca.

Doña Josefina cultiva papa nativa desde niña, aprendió el cultivo con sus padres y abuelos. *"Nosotros para la siembra de la papita común buscamos los terrenos negros y nuevos, porque ahí carga más (mayor producción) y no mucho ataca el gusano, nosotros sembramos con mi hija estas papas porque duran cuando la guardamos en el terrado, a veces se malogran unas cuantas, pero las otras están buenas"*, afirma.

Ellas cultivan aproximadamente unas 47 variedades, siendo la Pelleja la variedad que siembra en mayor proporción ya que produce más rápido que las otras. Doña Josefina cultiva las papas nativas porque son ricas y sabrosas, y trasmite sus conocimientos a su hija para que no se pierdan sus variedades.

Doña Josefina Maza Jara, 81 years old, has only one daughter: Elva Flor Medina Maza, 32 years old. Both live together in the Huarichaca annex.

Doña Josefina has been growing native potatoes since she was a child. She learned how to grow them with her parents and grandparents. *"For the sowing of the common potato we look for the black and new lands, because there it bears more (greater production) and the worm does not attack much, we plant these potatoes with my daughter because they last when we keep them on the roof, sometimes some of them get spoiled, but the others are good,"* she says.

They cultivate approximately 47 varieties, being the Pelleja the variety that they sow in the highest proportion since it produces faster than the others. Doña Josefina grows native potatoes because they are rich and tasty, and she passes on her knowledge to her daughter so that their varieties are not lost.



FAMILIA / FAMILY

MORENO SOPÁN

Don Juan Moreno López, de 59 años, nació en el anexo de Pampa Grande. Y la señora Asteria Sopán Narro, de 53 años, nació en el anexo de Yuragpaccha. Viven juntos hace 31 años, tienen 5 hijos adultos, 3 de ellos ya tienen su familia y también cultivan papas nativas, ahora viven en el anexo Pampa Grande.

Don Juan menciona: "*yo aprendí a cultivar las papas nativas desde niño, mi padre me enseñó a cultivarlas, en esos tiempos solo se majaba con guano de oveja, vacas y cuyes, ahora se tiene que cultivar con abonos comprados y el rendimiento es menor*". Doña Asteria relata por su lado que desde niña también cultivaba las papas nativas, "*mis padres cultivaban cada variedad en melgas, no como ahora que sembramos por plantas, es que ellos también tenían más terreno por eso sembraban mayor cantidad*", recuerda.

Refieren que la mayoría de variedades las heredaron de sus padres y que como familia consiguieron en Tocache la variedad Huayra y Peruanita; actualmente cultivan 44 variedades que siembran en parcelas pequeñas de 1000 a 1500 m^2. La señora Asteria informa que siembran todas sus variedades mezcladas y por esa razón han perdido algunas. Don Juan agrega que siembra la papa nativa en sociedad con sus vecinos y que en los últimos años ha bajado el rendimiento del cultivo. Asegura que cuando fumigaban los sembríos de coca en Tocache llegaba hasta su anexo una especie de humo y todos los cultivos bajaron su rendimiento, "*un año se quemó una parcela de papa completa que tenía en el sector Nuevo Retiro (cerca de Mulatambo)*", señala.

Toda la papa cosechada la almacenan en su terrado, tanto la de consumo diario como la semilla; el 90 % de su producción la destinan para consumo y solo un 10% para la venta. Prefieren las variedades Peruanita, Huayra, Chilca, Pingrina, Shaypa, Sisguera porque se cocinan más rápido (se rosan), pero aclaran que todas las variedades son muy agradables ya sea en sopa, guisos, sancochadas, o para hacer chuño y papa seca.

Don Juan Moreno López, 59 years old, was born in the Pampa Grande annex. And Mrs. Asteria Sopán Narro, 53 years old, was born in the Yuragpaccha annex. They have lived together for 31 years, they have 5 adult children, 3 of them already have their family and also grow native potatoes, now they live in the Pampa Grande annex.

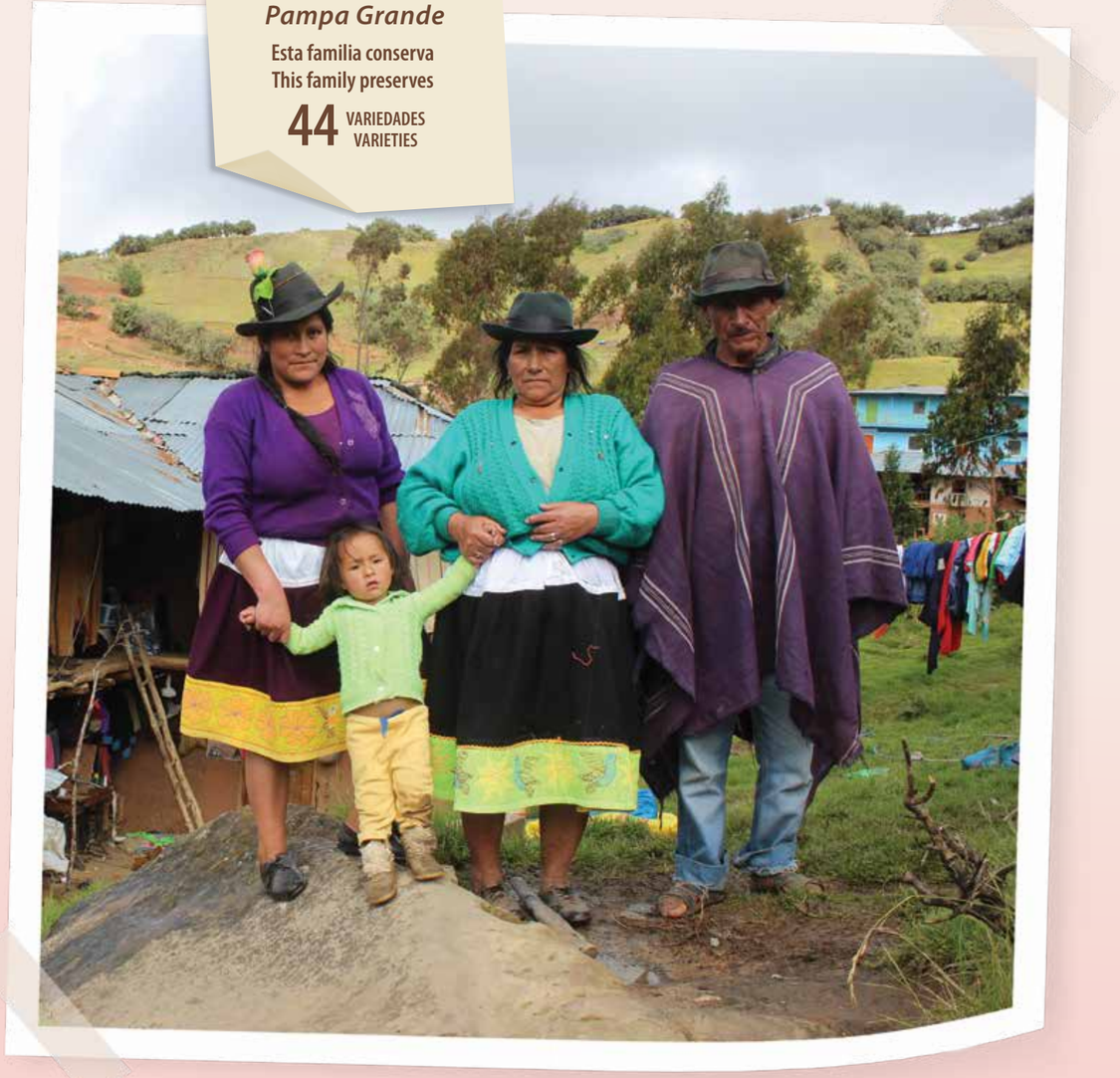


Don Juan mentions: "*I learned to cultivate native potatoes as a child, my father taught me how to cultivate them, in those times it was only folded with sheep, cow and guinea pig manure, now it has to be cultivated with purchased fertilizers and the yield is lower*". For her part, Doña Asteria recounts that since she was a child she also cultivated native potatoes, "*my parents cultivated each variety in beds, not like now that we sow by plants, it's because they also had more land, so they planted more*," she recalls.

They say that most of the varieties were inherited from their parents and that as a family they obtained the Huayra and Peruanita varieties in Tocache; they currently cultivate 44 varieties that they plant in small plots of 1,000 to 1,500 m^2. Mrs. Asteria reports that they plant all of their varieties mixed and for that reason they have lost some. Don Juan adds that he grows the native potato in partnership with his neighbors and that in recent years the yield of the crop has dropped. He assures that when they fumigated the coca fields in Tocache, a kind of smoke reached his annex and all the crops lowered their yield, "*one year an entire potato plot that he had in the Nuevo Retiro sector (near Mulatambo) was burned*", points.

All the harvested potatoes are stored on their roof, both for daily consumption and the seed; 90 % of their production is destined for consumption and only 10 % for sale. They prefer the varieties Peruanita, Huayra, Chilca, Pingrina, Shaypa, Sisguera because they cook faster (they turn pink), but they clarify that all the varieties are very tasty, whether in soups, stews, boiled, or to make chuno and dried potatoes.

Anexo / Annex:
Pampa Grande
Esta familia conserva
This family preserves
44 VARIEDADES
VARIETIES



FAMILIA / FAMILY

QUIROZ HEREDIA

Don Ruperto Quiroz Haro, de 57 años de edad, y la señora Catalina Heredia Alva, de 50 años de edad, tienen 7 hijos y viven en el anexo Alborada de los Andes.



"Yo cultivo papas nativas desde 1988, año en que formé mi familia, desde allí me dediqué a la agricultura y es la única actividad que realizo, he venido cultivando diferentes variedades de papas, las semillas las heredamos de mi suegro porque él tenía muchas variedades, algunas variedades que me gustaban también las he conseguido de los vecinos y amigos, en la actualidad tenemos unas 50 variedades", relata don Ruperto.

Él cultiva papas nativas comparándolas unas con otras, por sus diferentes sabores, cantidad de producción y otras diferencias. *"Nosotros categorizamos las papas nativas en dos grupos: las papas comunes (chilcas, gompes, espalda de venado y otras variedades) que tienen rico sabor pero son más gomosas, y las papas ricas (pingrinas, porongas, huaytas, ismogras, Huayra, Peruanita) que son más harinosas y más secas, estas son las preferidas para el chuño porque el caldo del chuño se hace más espeso, como chufla"*, afirma don Ruperto, y agrega que otra variedad excelente para el chuño es la Pananita, pero que ellos ya la han perdido.

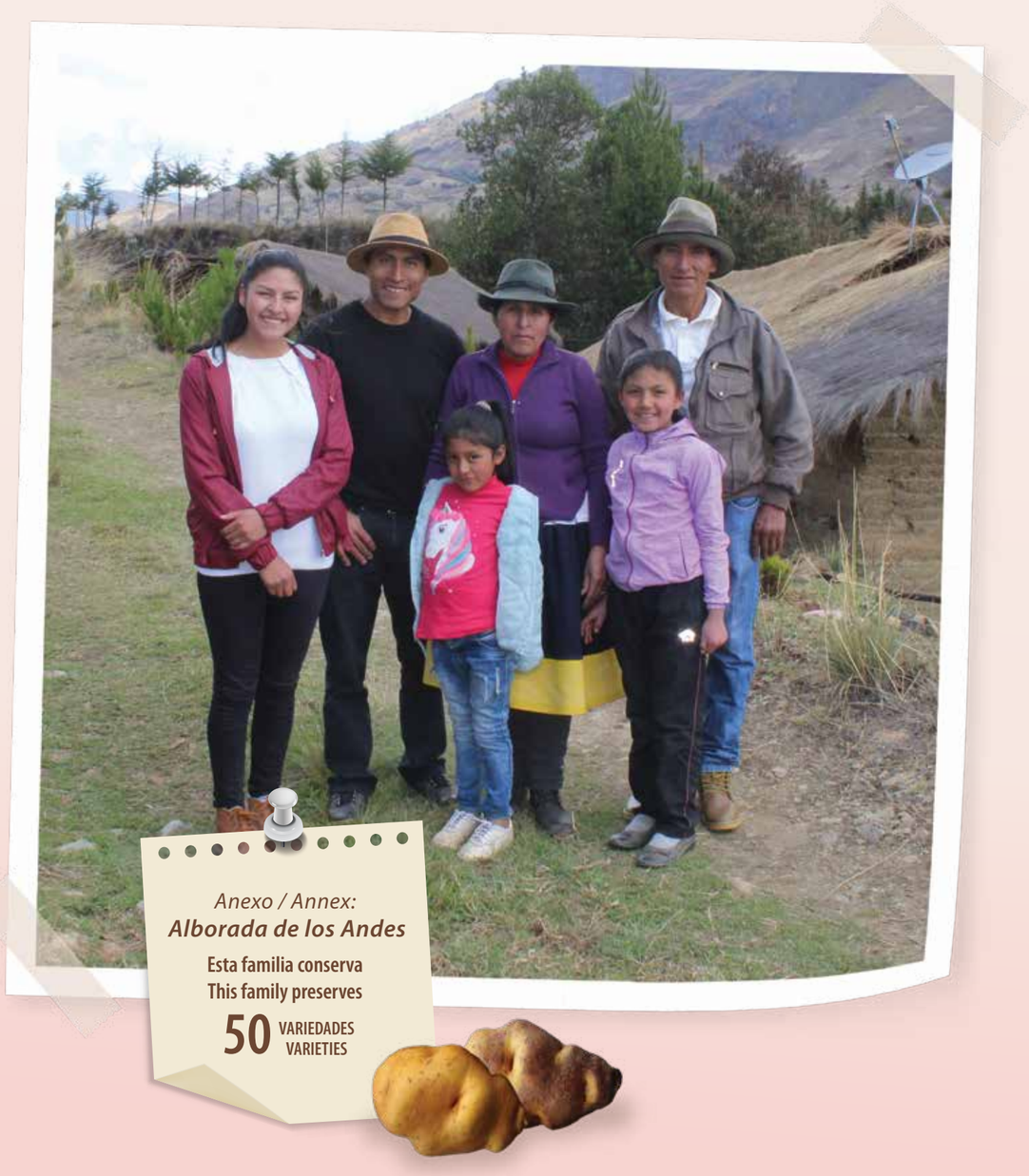
Añade que acostumbran seleccionar las variedades por características similares; las comunes la siembran en una melga de 20 a 30 surcos, y en otra melga siembran las ricas. Dice que le gusta mucho cuando florean porque parece un maravilloso jardín de diferentes colores, y afirma que hasta un olor especial adquiere la chacra cuando se acercan a realizar el aporque. En su opinión, el reto dentro de la comunidad es seguir cultivando y conservando estas variedades a pesar que han aparecido variedades mejoradas que tienen mayor rendimiento, pero que sus papas nativas además de su sabor también tienen otras propiedades nutricionales. Don Ruperto fue presidente de la comunidad en el periodo 2017-2018.

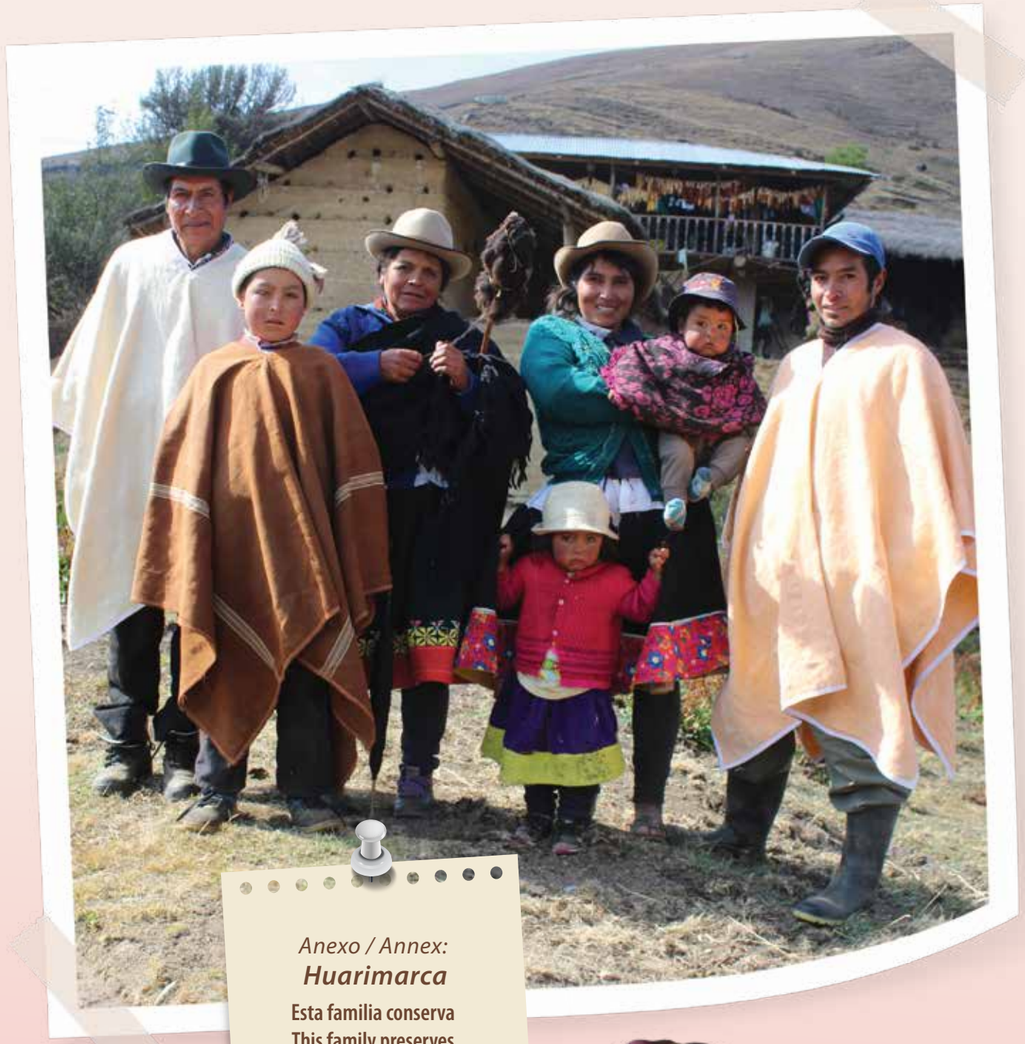
Mr. Ruperto Quiroz Haro, 57 years old, and Mrs. Catalina Heredia Alva, 50 years old, have 7 children and live in the Alborada de los Andes annex.

"I have been growing native potatoes since 1988, the year I formed my family, from there I dedicated myself to agriculture and it is the only activity I do, I have been growing different varieties of potatoes, we inherited the seeds from my father-in-law because he had many varieties, some varieties that I liked I have also gotten from neighbors and friends, currently we have about 50 varieties", says Don Ruperto.

He grows native potatoes by comparing them with each other, for their different flavors, amount of production and other differences. *"We categorize native potatoes into two groups: common potatoes (Chilcas, Gompes, Deer Back and other varieties) that have a rich flavor but are more rubbery, and rich potatoes (Pingrinas, Porongas, Huaytas, Ismogras, Huayra, Peruanita) that are more floury and drier, these are the preferred ones for chuno because the chuno broth becomes thicker, like chufla (pudding)"*, affirms don Ruperto, adding that another excellent variety for chuno is Pananita, but they have already lost it.

He adds that they tend to select varieties for similar characteristics; the common ones are planted in a bed of 20 to 30 furrows, and the tasty and rich ones are planted in another bed. He says that he likes it a lot when they bloom because it looks like a marvelous garden of different colors, and he affirms that the farm even acquires a special smell when they come to hilling. In his opinion, the challenge within the community is to continue cultivating and conserving these varieties despite the fact that improved varieties have appeared that have higher yields, but that their native potatoes, in addition to their flavor, also have other nutritional properties. Don Ruperto was president of the community in the period 2017-2018.





Anexo / Annex:
Huarimarca
Esta familia conserva
This family preserves
85 VARIEDADES
VARIETIES

FAMILIA / FAMILY

QUIROZ MEDINA

Don Florencio Quiroz Jara, de 62 años, y su esposa Beatriz Medina Peña, de 61 años de edad, viven en el anexo de Huarimarca, tienen cuatro hijos: Olivia Griselinda, Fidencia, William y Sacarías, todos mayores de edad.

"Mis padres eran agricultores y sembraban papa, oca, mashua, por eso yo toda mi vida me he dedicado a la agricultura, me gusta el cultivo de las papitas nativas porque son muy agradables, sancochadas no tienen comparación, también preparamos el chuñito, la papita con cuy; con mi padre nos gustaba colectar variedades, por ejemplo la Sabatista la conseguimos con él, ya que el señor que nos proporcionó la variedad profesaba la secta Sabatista, por eso mi papá le puso ese nombre, después conseguí la Tananta, esa la traje de San Martín de una empresa llamada Tananta, por eso le puse ese nombre", rememora don Florencio.

Por su lado la señora Beatriz nos dice: "*estas papas son muy ricas, pero hasta para cocinarlas hay que conocerlas bien, algunas se cocinan bien rápido, a esas se las pone sobre las que demoran un poco más, ya que si no se hacen sopita al pie de la olla*". Esta familia actualmente cultiva unas 85 variedades nativas en mezcla y cuando las cosechan las almacenan en su terrado extendido para que no se pudran, de esta manera las conservan hasta por 10 meses. La variedad que cultivan en mayor proporción es la Tananta porque con ella preparan el chuño del que dicen que "*se hace colita o como chicle, muy rico*", para preparar la papa con cuy utilizan las variedades Pachajcha y Cluvista, y no cultivan variedades mejoradas.

Don Florencio actualmente es socio de la Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Perú, y nos pide trasmitir el siguiente mensaje: "*a modo de consejo invoco a la juventud que sigan cultivando las papas nativas para que de esa forma no se pierdan*". Esta familia también participó en la descripción de variedades para la redacción de este catálogo.

Don Florencio Quiroz Jara, 62 years old, and his wife Beatriz Medina Peña, 61 years old, live in the Huarimarca annex, they have four children: Olivia Griselinda, Fidencia, William and Sacarías, all of whom are of legal age.

"My parents were farmers and they planted potatoes, yams, mashua (Tropaeolum tuberosum), that's why I have dedicated myself to agriculture all my life, I like growing native potatoes because they are very nice, parboiled have no comparison, we also prepare chuno, potato with guinea pig; with my father we liked to collect varieties, for example we got the Sabbatarian with him, since the man who gave us the variety professed the Sabbatarianism sect, that's why my dad gave it that name, later I got the Tananta, I brought that from San Martín from a company called Tananta, that's why I gave it that name", recalls Don Florencio.

For her part, Mrs. Beatriz tells us: "*These potatoes are very tasty, but even to cook them you have to know them well, some cook very quickly, those are put on top of those that take a little longer, because if not, they become a sort of soup at the bottom of the pot*". This family currently cultivates around 85 native varieties in mixtures and when they are harvested they store them on their extended terrace so that they do not rot, thus preserving them for up to 10 months. The variety that they cultivate in greater proportion is the Tananta because with it that they prepare the chuno of which they say that "*we make a tail shape or sort of chewing gum, very tasty*", to prepare the potato with guinea pig they use the Pachajcha and Cluvista varieties, and they do not cultivate improved varieties.

Mr. Florencio is currently a member of the Association of Native Potato Guardians of Peru, and he asks us to convey the following message: "*As an advice, I call on the youth to continue cultivating native potatoes so that they are not lost*". This family also participated in the description of varieties for the writing of this catalogue.

FAMILIA / FAMILY

SOPÁN QUIROZ

Don Monge Sopán Muñoz, de 57 años, y la señora Flaviana Quiroz Iparraguirre, de 52 años, viven en el anexo de Yuragpaccha. Tienen tres hijos: Oscar (34 años), Mayela (26 años) y Yeli Madali (13 años) y con la señora Alvina Sopán Muñoz, de 63 años, hermana del señor Monge, conforman la familia Muñoz.

"*Mi padre tenía diferentes variedades que las obtuvo de sus padres, sembrábamos todos los años, y ya cuando él murió yo seguí cultivando estas variedades por su agradable sabor, tampoco había las otras variedades que han aparecido últimamente como la Yungay, Amarilis*", relata don Monge.

A la señora Flaviana le gusta recolectar variedades de papa, y dice: "*a veces salimos a ayudar a los vecinos en la cosecha y encontramos nuevas variedades, lo colectamos una o dos semillitas (tubérculos) para sembrarlo en la siguiente campaña*". Esta costumbre la adquirió de su mamá, ya que ella cuando iba a las mingas (cosechas) traía variedades que no tenían y les advertía: "*estas papitas no lo vayan a comer porque son para la semilla, de esta laya (variedad) no hay*".

La familia cuenta que en 1990 debido a las heladas perdieron la mayor parte de sus variedades, pero lograron recuperarlas; actualmente cultivan 88 variedades. Las siembran en pequeñas parcelas (1000 m^2 aproximadamente) en diferentes lugares, de esa manera si se pierden algunas por la helada o cualquier otro factor, les quedan las de las otras parcelas. Cuando cosechan, seleccionan de 3 a 4 tubérculos por variedad y los guardan todos en mezcla, pero separados del resto de semillas que sembrarán en la siguiente campaña.

Su producción generalmente es para consumo familiar, aunque también venden y cambian con granos, frutas, harinas y otros productos que no se producen en su zona. A don Monge le gusta participar en ferias locales para mostrar su variabilidad genética, también participó en una feria en Trujillo.

Don Monge Sopán Muñoz, 57 years old, and Mrs. Flaviana Quiroz Iparraguirre, 52 years old, live in the Yuragpaccha annex. They have three children: Oscar (34 years old), Mayela (26 years old) and Yeli Madali (13 years old) and Mrs. Alvina Sopán Muñoz, 63 years old, Mr. Monge's sister, make up the Muñoz family.



"*My father had different varieties that he got from his parents, we planted them every year, and when he died I continued cultivating these varieties because of their pleasant flavor, there weren't the other varieties that have appeared lately, such as Yungay, Amaryllis*", he says. Don Monge.

Mrs. Flaviana likes to collect potato varieties, and says: "*sometimes we go out to help the neighbors in the harvest and we find new varieties, we collect one or two seeds (tubers) to plant in the following campaign*". This tradition was acquired from his mother, since when she went to the mingas (harvests) he brought varieties that they didn't have and warned them: "*these potatoes are not going to be eaten because they are for the seed, we don't have such laya (variety)*".

The family says that in 1990 due to frost they lost most of their varieties, but they managed to recover them; they currently grow 88 varieties. They plant them in small plots (approximately 1000 m^2) in different places, that way if some are lost due to frost or any other factor, they have the ones from the other plots. When they harvest, they select 3 to 4 tubers per variety and store them all in a mixture, but separated from the rest of the seeds that they will sow in the following campaign.

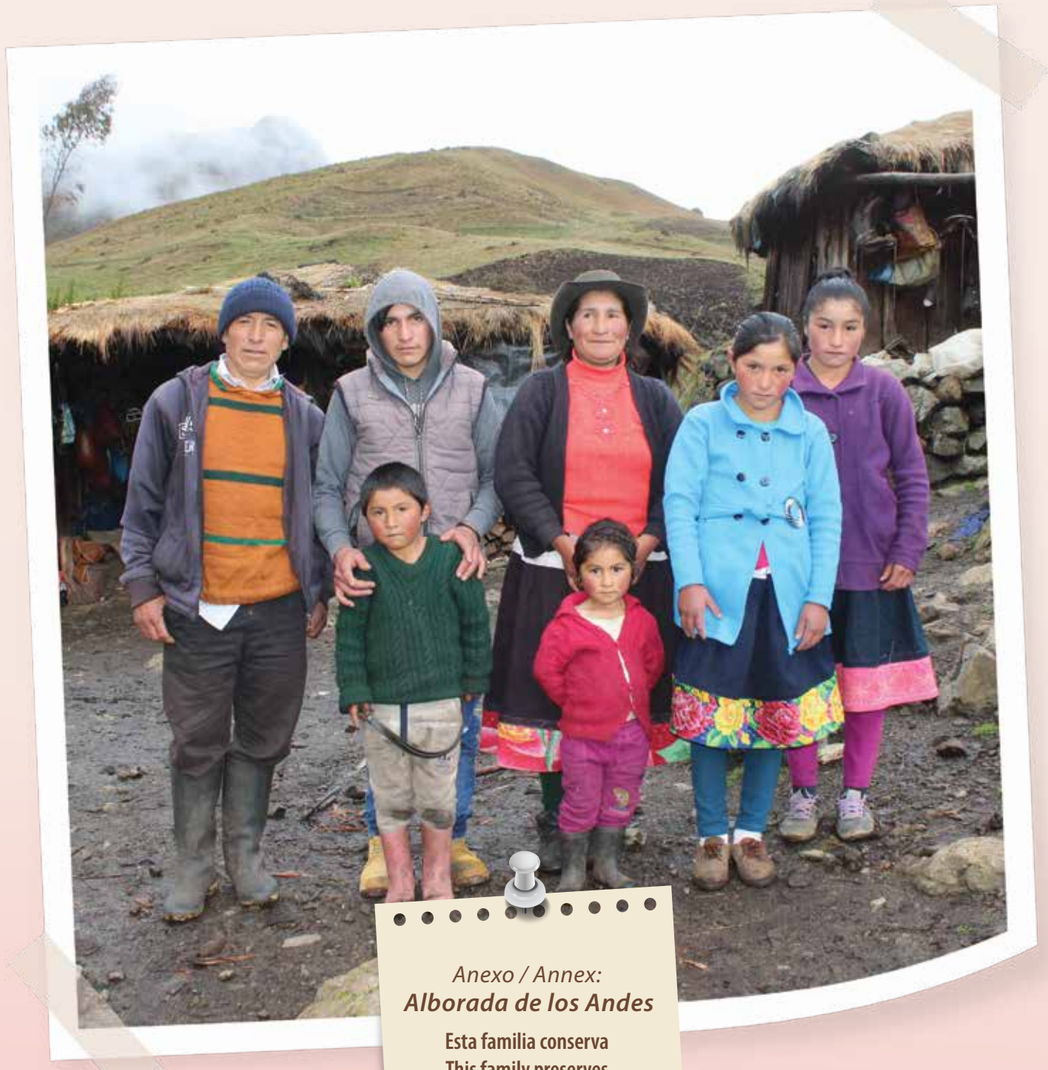
Its production is generally for family consumption, although they also sell and exchange grains, fruits, flour and other products that are not produced in their area. Don Monge likes to participate in local fairs to show his genetic variability, he also participated in a fair in Trujillo.

Anexo / Annex:
Yuragpaccha

Esta familia conserva
This family preserves

88 VARIEDADES
VARIETIES





Anexo / Annex:
Alborada de los Andes

Esta familia conserva
This family preserves

50 VARIEDADES
VARIETIES

FAMILIA / FAMILY

TORRES MEDINA

Don Ambrosio Torres Espinoza, de 51 años, y la señora Filomena Elisabeth Medina Haro, de 48 años, llevan 27 años juntos y tienen 9 hijos, viven en el sector Morococha, perteneciente al anexo Alborada de los Andes.



Doña Filomena indica: "*desde que hemos formado la familia vivimos en esta zona (4000 msnm aproximadamente) cultivando la papa nativa, somos felices aquí ya que consumimos nuestros alimentos naturalmente, comemos nuestras papas sancochadas, nuestro chuño, el cuy con papa, nuestra papa seca y así vivimos gracias a las papitas, también vendemos y con ello hemos criado, vestido y educado a nuestros hijos*".

Don Ambrosio afirma que no compran abonos y para fertilizar utilizan estiércol de oveja, cuy y vacunos, tampoco aplican productos químicos para controlar las plagas. Para evitar el ataque del gorgojo cosechan cuando la planta está amarillando, y en la cosecha seleccionan la semilla fijándose que no tenga ningún ataque de plagas ni enfermedades y las ponen en una tarima bajo techo para que se haga goya (se verdee). La papa para su consumo la almacenan en un tambo con un piso de paja donde ponen la papa, seguidamente la tapan para que no se verdee.

Actualmente esta familia cultiva unas 50 variedades de papa nativa, heredadas de sus padres. Doña Filomena recuerda que a su mamá (Maura Haro Sixe, ya fallecida) mucho le gustaba contar cuentos e historias de papas, sobre todo en la cosecha, y les hablaba sobre la siembra y cosecha, así como de los nombres y características de las variedades, gracias a lo cual ella aprendió mucho. Esta familia colaboró con información sobre el significado de nombres y características de las variedades para la redacción de este catálogo.

Mr. Ambrosio Torres Espinoza, 51 years old, and Mrs. Filomena Elisabeth Medina Haro, 48 years old, have been together for 27 years and have 9 children, they live in the Morococha sector, belonging to the Alborada de los Andes annex.



Doña Filomena indicates: "*since we have formed the family we live in this area (approximately 4000 masl) growing native potatoes, we are happy here since we eat our food naturally, we eat our boiled potatoes, our chuno, the guinea pig with potatoes, our dry potato and that's how we live thanks to the potatoes, we also sell and with this we have raised, clothed and educated our children*".

Don Ambrosio affirms that they do not buy fertilizers and to fertilize they use sheep, guinea pig and cattle manure, nor do they apply chemical products to control pests. To avoid the attack of the weevil, they harvest when the plant is yellowing, and at harvest they select the seed, making sure that it does not have any attack by pests or diseases and put them on a covered platform so that they won't turn green. The potatoes for their consumption are stored in a farm with a straw floor where they put the potato, then cover it so that it does not turn green.

Currently this family cultivates about 50 varieties of native potatoes, inherited from their parents. Doña Filomena remembers that her mother (Maura Haro Sixe, now deceased) liked to tell tales and stories about potatoes, especially at harvest, and she would talk to them about planting and harvesting, as well as the names and characteristics of the varieties, thanks to which she learned a lot. This family collaborated with information on the meaning of the names and characteristics of the varieties for the writing of this catalogue.

FAMILIA / FAMILY

VIERA MORENO

Don Melanio Viera López, de 35 años, y su esposa Rosa Moreno Sopán de 31 años de edad, viven en el anexo Nueva Esperanza, tienen 4 hijos menores de edad.



"Yo aprendí a cultivar estas papas desde niño, mis padres me enseñaron y desde ese entonces yo les tengo bastante cariño ya que cada variedad tiene un sabor diferente; cuando las sancochamos comemos larguitas, redonditas, ojocitas, moraditas, amarillitas de toda laya, muy rico", afirma don Melanio. Y doña Rosa complementa: *"Yo también desde niña aprendí a cultivar esta papa común, también aprendí a guardarla en el terrado de la casa para que no se malogre y dure para el consumo de la familia".* Para la siembra utilizan gallinaza o guano de pollo y de cuy, ya que según aseguran, al sembrar con estos abonos los tubérculos duran más tiempo almacenados.

Esta familia conserva unas 46 variedades, siendo la Huayra la que siembran en mayor área pues produce tubérculos grandes y es preferida en el mercado. Doña Rosa también confecciona polleras y cuenta que el bordado es la parte que más le gusta de esta actividad, porque le permite expresar su arte, tanto en el diseño de las diferentes figuras como en la combinación de los colores, logrando prendas muy bonitas.

Don Melanio Viera López, 35 years old, and his wife Rosa Moreno Sopán, 31 years old, live in the Nueva Esperanza annex; they have 4 minor children.



"I learned to grow these potatoes as a child, my parents taught me and since then I have been very fond of them since each variety has a different flavor; when we boil them, we eat the long, round, little eye, purple, yellow ones of all kinds, very tasty", affirms Don Melanio. And Mrs. Rosa adds: *"I also learned to cultivate this common potato since I was a child, I also learned to keep it on the roof of the house so that it does not spoil and last for the family's consumption".* For planting they use chicken manure or guano and chicken manure, since according to what they say, when planting with these fertilizers the tubers last longer in storage.

This family preserves around 46 varieties, being the Huayra the one they plant in the largest area because it produces large tubers and is preferred in the market. Doña Rosa also makes skirts and she says that embroidery is the part she likes the most about this activity, because it allows her to express her art, both in the design of the different figures and in the combination of colors, achieving very beautiful garments.



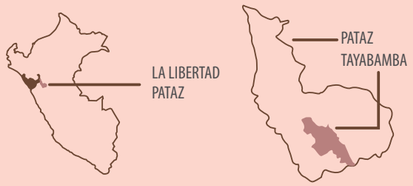
ACERCA DEL CATÁLOGO
ABOUT THE CATALOGUE

Este catálogo es una herramienta para contribuir con la documentación y generación de una línea de base para el futuro monitoreo de la vasta diversidad de papa nativa hoy amenazada por varios frentes, ya que constituye un punto de partida para medir eventuales cambios en el futuro en cuanto a la preservación y/o posible pérdida de variedades, porque "*solo se puede monitorear lo que en algún momento se ha documentado*". También esperamos que ayude a mantener el conocimiento colectivo acerca de esta diversidad en las comunidades y las prácticas ancestrales asociadas a su cultivo.

Para poder utilizar el catálogo como una herramienta de monitoreo de la diversidad de papa nativa es importante considerar lo siguiente:

- La diversidad de este catálogo refleja la línea de base de un microcentro[1] de alta diversidad específica: el Microcentro Tayabamba (provincia de Pataz, región La Libertad).

- Solamente se pueden comparar los datos de este catálogo con mediciones repetidas si se utilizan las mismas metodologías con las cuales se generó la información original. Cada uno de los pasos y metodologías básicas empleadas se describen a continuación.



1 Un microcentro es una región con una alta diversidad única de especies cultivadas y variedades de papa. También es un área geográfica representativa para el monitoreo sistemático (ver: CIP, 2021).

This catalogue is a tool to contribute to the documentation and generation of a baseline for future monitoring of the vast diversity of native potato that is currently threatened on several fronts, since it constitutes a starting point to measure eventual changes in the future in terms of to the preservation and/or possible loss of varieties, because "*you can only monitor what has been documented at some point*". We also hope that it helps to maintain the collective knowledge about this diversity in the communities and the ancestral practices associated with its cultivation.

In order to use the catalogue as a monitoring tool for native potato diversity, it is important to consider the following:

- The diversity of this catalogue reflects the baseline of a microcenter[1] of high specific diversity: the Tayabamba Microcenter (Pataz province, La Libertad region).

- The data in this catalogue can only be compared with repeated measurements if the same methodologies with which the original information was generated are used. Each of the steps and basic methodologies used are described below.

1 A microcenter is a region with a uniquely high diversity of cultivated species and potato varieties. It is also a representative geographic area for systematic monitoring (see: CIP, 2021).



Documentación de la diversidad total

Este catálogo presenta la muestra representativa al 60 % de la diversidad total de papa nativa que se encontró en el Microcentro Tayabamba en el periodo de la investigación participativa, que abarcó desde 2016 hasta 2019. Se presentan y describen 122 variedades, pero se estima que la diversidad total consiste en al menos 200 variedades.

En el primer año se colectó la máxima diversidad junto con las familias de agricultores guardianes. Para realizar este trabajo se colectaron tubérculos semilla en los diferentes anexos, los cuales fueron puestos en jabas de madera y en la siguiente campaña se instalaron en parcelas de caracterización sin repeticiones. En el segundo y tercer año se siguió colectando papas, especialmente las más escasas, y se resembraron las papas ya colectadas en el primer año, para comprobar sus características morfológicas y descartar los duplicados que no pudieron identificarse en el primer año. Después de ello, junto con las familias, recién se procedió a la extracción de ADN para la caracterización genética, la determinación de la ploidía (cuántos juegos de cromosomas presenta) y la identificación de la especie cultivada.

Documentation of total diversity

This catalogue presents the representative sample of 60 % of the native potato total diversity that was found in the Tayabamba Microcenter in the participatory research period, which spanned from 2016 to 2019. 122 varieties are presented and described, but it is estimated that the total diversity consists of at least 200 varieties.

In the first year, the maximum diversity was collected together with the guardian farmers' families. To carry out this work, seed tubers were collected in the different annexes, which were placed in wooden crates and in the following campaign they were installed in characterization plots without repetitions. In the second and third year, potatoes continued to be collected, especially the scarcer ones, and the potatoes already collected in the first year were replanted, to check their morphological characteristics and discard duplicates that could not be identified in the first year. After that, alongside the families, the DNA extraction for the genetic characterization, the determination of the ploidy (how many sets of chromosomes it presents) and the identification of the cultivated species were recently carried out.



Nomenclatura

Hace referencia al nombre común, popular o vernáculo de cada una de las variedades, es decir, el nombre con el que la conocen la mayor parte de agricultores en los diferentes anexos. La mayoría de los nombres locales son en español, ya que en la zona no se habla quechua. Algunas variedades también tienen sinónimos, ya que dentro de la comunidad, e inclusive a veces dentro del mismo anexo, reciben diversos nombres. Por lo general las variedades escasas tienen más sinónimos. Cada nombre local y sus sinónimos fueron asignados conjuntamente con las y los agricultores custodios. Los sinónimos fueron determinados en talleres con grupos focales en el Microcentro Tayabamba, usando muestras de tubérculos.

Caracterización morfológica

Las variedades fueron sembradas en las chacras de los agricultores bajo condiciones adecuadas para la caracterización morfológica de las variedades y para documentar los fenotipos (apariencia) fotográficamente. Cada variedad tuvo 15 plantas distanciadas 40 cm unas de otras y 1 m entre surcos, distanciamiento de siembra más frecuentemente usado en la comunidad y que además permite una buena toma de fotografías. Las plantas se evaluaron en las etapas fenológicas de floración, fructificación y al momento de la cosecha de los tubérculos, así como durante el brotamiento de los mismos, que fueron almacenados en un lugar con luz difusa.

Se comenzó con la caracterización de las partes aéreas de las plantas, cuando el 50 % de una variedad específica estaba floreciendo. Los tubérculos fueron caracterizados al momento de la cosecha y del brote, después del período de dormancia hasta que alcanzaron el tamaño representativo de 2.0 a 2.5 cm de longitud. Los descriptores de cada variedad fueron verificados y confirmados por un tiempo mínimo de dos campañas agrícolas durante un periodo total de tres años. Para la caracterización se utilizó la guía de descriptores del Centro Internacional de la Papa (Gómez, 2000). Los descriptores documentados se usaron en todas las plantas, hojas, tubérculos y brotes de una variedad.
Se distinguió entre características principales y secundarias: una característica es principal cuando se presenta en mayor proporción (por ejemplo, color predominante), mientras las características secundarias son aquellas que se encuentran en menor proporción.

Nomenclature

It refers to the common, popular or vernacular name of each of the varieties, that is, the name by which most of the farmers in the different annexes know it by. Most of the local names are in Spanish, since Quechua is not spoken in the area. Some varieties also have synonyms, since within the community, and sometimes even within the same annex, they receive different names. In general, the rare varieties have more synonyms. Each local name and its synonyms were assigned jointly with the custodian farmers. Synonyms were determined in workshops with focus groups at Microcentro Tayabamba, using tuber samples.

Morphological characterization

The varieties were planted in the farmers' land under suitable conditions for the varieties morphological characterization and to document the phenotypes (appearance) photographically. Each variety had 15 plants spaced 40 cm from each other and 1m between rows, the planting spacing most frequently used in the community and which also allows for good photography. The plants were evaluated in the phenological stages of flowering, fruiting and at the moment of the tubers harvest, as well as during the sprouting of the same, which were stored in a place with diffused light.

It began with the characterization of the aerial parts of the plants, when 50 % of a specific variety was flowering. The tubers were characterized at the time of harvest and sprouting, after the dormant period until they reached the representative size of 2.0 to 2.5 cm in length. The descriptors of each variety were verified and confirmed for a minimum of two agricultural campaigns for a total period of three years. For the characterization, the descriptor guide of the International Potato Center (Gómez, 2000) was used. Documented descriptors were used on all plants, leaves, tubers, and shoots of a variety. A distinction was made between main and secondary characteristics: a characteristic is main when it is present in a greater proportion (for example, predominant color), while secondary characteristics are those that are found in a lesser proportion.

Caracterización genética

Se extrajo ADN de las muestras de hojas de las plantas sembradas en las parcelas de investigación en Tayabamba. Las muestras de ADN de las variedades fueron enviadas a un laboratorio especializado para su genotipificación o búsqueda e identificación de pequeñas regiones en el ADN que sirven como marcas que caracterizan a cada individuo en particular, obteniéndose alrededor de 30 mil marcadores SNP o Polimorfismos de un Sólo Nucleótido (*Single Nucleotide Polymorphisms*). Se utilizaron programas informáticos para convertir la información genética en un archivo de Excel donde las marcas genéticas de cada individuo puedan ser codificadas y analizadas. Durante la exploración inicial de datos se descartaron aquellos marcadores con poca y/o información incompleta para nuestro objetivo de estudio y también aquellos que aparecieron en muy raras ocasiones.

Consideramos que dos individuos son duplicados cuando se encuentran solamente entre 0 y 5 % de diferencias en el total de marcadores analizados. Luego de identificar cada variedad en base a sus marcadores y detectar aquellos casos en donde dos o más variedades coinciden en todas sus características genéticas (duplicados), decidimos reducir la cantidad de marcadores necesarios, es decir aquellos marcadores ubicados en cada cromosoma del genoma de la papa, considerando para este propósito aquellos con la mayor capacidad de discriminación entre individuos.



Finalmente se seleccionaron 25 marcadores, cantidad que a pesar de parecer escasa logra diferenciar las variedades con la misma exactitud que los 30 mil marcadores totales. De esta manera se pudo construir una base de datos por cada variedad con el número de cromosoma y la posición de cada marcador en ella, el código del marcador molecular, así como la conformación alélica particular de la variedad para dicho marcador (identidad genética). El acceso a la información completa generada a partir del análisis se puede realizar escaneando el código QR o la huella genética incluidos en este catálogo junto con la información morfológica.

Genetic characterization

DNA was extracted from the plants' leaf samples planted in the research plots in Tayabamba. The varieties' DNA samples were sent to a specialized laboratory for genotyping or search and identification of small regions in the DNA that serve as marks that characterize each individual in particular, obtaining around 30,000 SNP markers or *Single Nucleotide Polymorphisms*. Computer programs were used to convert the genetic information into an Excel file where each individual's genetic markings can be coded and analyzed. During the initial data exploration, those markers with little and/or incomplete information for our study objective were discarded, as well as those that appeared on very rare occasions.

We consider that two individuals are duplicates when there are only between 0 and 5 % differences in the total markers analyzed. After identifying each variety based on its markers and detecting those cases where two or more varieties coincide in all their genetic characteristics (duplicates), we decided to reduce the number of necessary markers, that is, those markers located in each chromosome of the potato genome, considering for this purpose those with the greatest capacity for discrimination between individuals.

Finally, 25 markers were selected, an amount that, despite seeming low, managed to differentiate the varieties with the same accuracy as the 30,000 total markers. In this way, it was possible to build a database for each variety with the chromosome number and the position of each marker in it, the code of the molecular marker, as well as the variety's particular allelic conformation for said marker (genetic identity). Access to the complete information generated from the analysis can be done by scanning the QR code or the genetic fingerprint included in this catalogue together with the morphological information.



Determinación de ploidía y especie

Para determinar la especie y ploidía de las variedades se comparó la información genotípica con la base de datos molecular de la colección *ex-situ* de papa conservada en el banco de germoplasma del Centro Internacional de la Papa (CIP), que incluye un total de 4,457 accesiones. Ambas bases de datos (*in-* versus *ex-situ*) fueron obtenidas a partir de microarreglos de *Infinium Potato Array* en Illumina iScan y el uso del software GenomeStudio. Se realizó un análisis multivariado de agrupamiento (distancias euclidianas y UPGMA), utilizando el software R con 2759 marcadores comunes, con buena calidad y reproductibilidad. A partir de la comparación de las relaciones genéticas entre la colección *ex-situ* CIP y las variedades de la colección *in-situ* se identificaron las especies en base a la taxonomía de Ovchinnikova et al. (2011) y el concepto de los grupos de cultivares según ISHS (2016). Las frecuencias relativas de los marcadores de las clases de genotipos desarrollados para tetraploides (nulliplex = AAAA, simplex = AAAB, duplex = AABB, triplex = ABBB, and quadruplex = BBBB) permitió identificar tres niveles de ploidía presente en la población de variedades nativas de Tayabamba: 2x, 3x y 4x con relación a las especies / grupos de cultivares identificados.

Determination of ploidy and species

To determine the species and ploidy of the varieties, the genotypic information was compared with the molecular database of the *ex-situ* potato collection conserved in the germplasm bank of the International Potato Center (CIP), which includes a total of 4,457 accessions. Both databases (*in* -versus *ex-situ*) were obtained from *Infinium Potato Array* microarrays on Illumina iScan and using GenomeStudio software. A multivariate clustering analysis (Euclidean distances and UPGMA) was performed using the R software with 2759 common markers, with good quality and reproducibility. From the comparison of the genetic relationships between the *ex-situ* CIP collection and the varieties of the *in-situ* collection, the species were identified based on the Ovchinnikova et al. (2011) taxonomy and the concept of crop groups according to ISHS (2016). The relative frequencies of the genotype classes markers developed for tetraploids (nulliplex = AAAA, simplex = AAAB, duplex = AABB, triplex = ABBB, and quadruplex = BBBB) allowed to identify three levels of ploidy present in theTayabamba population of native varieties: 2x, 3x and 4x in relation to the species / crop groups identified.

Abundancia relativa

Hay variedades nativas comerciales que casi todos los agricultores conocen y variedades raras o poco frecuentes. La abundancia relativa se refiere a la proporción de familias que cultivan una variedad determinada. Esta información se obtuvo mediante visitas a productores para la identificación y registro de las variedades que conservan. Los productores fueron seleccionados y visitados al azar. Se califican las variedades como 'escasa' cuando son cultivadas por hasta un 10 % de las familias, 'común' por 10 a 50 % y 'abundante' cuando abarcan más del 50 % de los productores.

Relative abundance

There are commercial native varieties that almost every farmer knows about, and rare or infrequent varieties. Relative abundance refers to the families' proportion growing a given variety. This information was obtained through visits to producers for the identification and registration of the varieties that they conserve. The producers were selected and visited at random. Varieties are classified as 'scarce' when they are cultivated by up to 10 % of the families, 'common' by 10 to 50 % and 'abundant' when they cover more than 50 % of the producers.


HOJA / LEAF


BAYAS / BERRIES


BROTE / SPROUT


FLOR EN PLANTA /
FLOWER ON PLANT

Fotografías de plantas

Para cada variedad se presenta un total de hasta seis fotografías: (i) planta, (ii) flor en planta, (iii) hoja, (iv) bayas, (v) tubérculos, y (vi) brote. Todas las fotografías fueron tomadas con cámaras digitales SRL y celulares de alta gama. Casi todas las fotografías se tomaron en los mismos campos de caracterización, por lo que posiblemente exista un efecto de variación generado por la intensidad de la luz natural, que puede modificar ligeramente la imagen observada en las fotografías en comparación con una muestra viva. La excepción fueron los tubérculos y brotes, que fueron fotografiados en un estudio de campo improvisado.

Pictures of plants

For each variety, a total of up to six photographs are presented: (i) plant, (ii) flower on plant, (iii) leaf, (iv) berries, (v) tubers, and (vi) sprout. All photographs were taken with high-end SRL digital cameras and cell phones. Almost all the photographs were taken in the same characterization fields, so there is possibly a variation effect generated by the intensity of natural light, which can slightly modify the image observed in the photographs compared to a live sample. The exception was tubers and sprouts, which were photographed in a makeshift field study.


TUBÉRCULOS / TUBERS


PLANTA / PLANT

Huella genética y código QR

La huella genética o *ADN fingerprint* es una técnica de biología molecular que permite detectar los polimorfismos (diferencias) de ADN entre individuos. En este caso hemos usado los mismos marcadores SNP por sus siglas en inglés: *Single Nucleotide Polymorphisms*. La huella genética de una variedad es única, igual a la huella digital de una persona. Siguiendo la lógica de una huella digital que permite identificar con precisión a una persona, la huella genética identifica con la misma precisión a cada variedad. El uso de una huella genética en forma de un código QR es una novedad que se presenta por primera vez en este catálogo. No solamente ayuda a visualizar la huella genética en base a los marcadores SNP, sino que también facilitará la identificación correcta de cada variedad en el futuro.

Para la generación de los códigos QR bidimensionales y dinámicos se utilizó la librería (angularx-qrcode) propia del lenguaje angular usado para el desarrollo de la plataforma wikipapa (https://wikipapa.org/inicio), asimismo se utilizó una matriz con información de los marcadores moleculares que permitieron diferenciar cada una de las variedades de papas nativas. Esta base de datos se encuentra almacenada en una plataforma de Linux, como parte de Amazon Web Services (AWS), el cual usa un motor de base de datos PostgreSQL en su versión 9.5.19. En la interfaz de Wikipapa, para visualizar los datos genéticos se utilizan servicios web (API's) para extraer la información de la base de datos de forma segura hacia la interfaz. Estos servicios también se encuentran almacenados en una instancia de AWS (https://wikipapa.org/api).

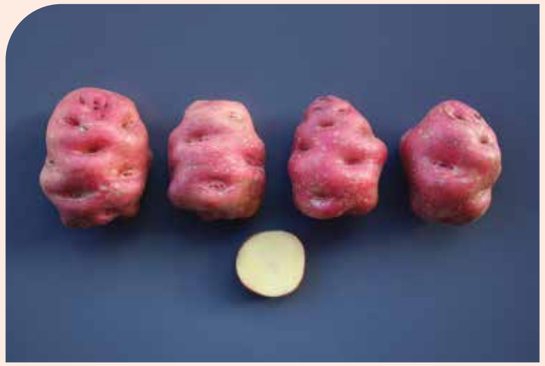
Genetic fingerprint and QR code

DNA fingerprinting is a molecular biology technique that allows the detection of DNA polymorphisms (differences) between individuals. In this case we have used the same SNP markers for their acronym in English: *Single Nucleotide Polymorphisms*. The genetic fingerprint of a variety is unique, equal to the fingerprint of a person. Following the logic of a fingerprint that allows a person to be accurately identified, the genetic fingerprint identifies each variety with the same precision. The use of a genetic fingerprint in the form of a QR code is a novelty that is presented for the first time in this catalogue. Not only does it help to visualize the genetic fingerprint based on SNP markers, but it will also facilitate the correct identification of each variety in the future.

Caracteres agronómicos

Los caracteres agronómicos son aquellos que describen el rendimiento y la tolerancia de las variedades frente a enfermedades o estrés ambiental. En esta categoría se incluyen: el rango de rendimiento por planta, el rango del número de tubérculos por planta, el comportamiento frente a la rancha (*Phytophthora infestans*) y las heladas, el tiempo de brotamiento y el rango de adaptación (msnm) de las variedades descritas.

Al momento de la cosecha se determinó el número de tubérculos por planta mediante conteo directo. Seguidamente se tomó el peso de los tubérculos (kg) por planta. Ambos valores fueron determinados en las parcelas de caracterización morfológica, arrojando el valor real de cada variedad. Con el fin de describir las características agronómicas se consideraron entre 5 a 10 plantas de la misma variedad por parcela, de 1 hasta 5 ambientes sin repeticiones. En gabinete se sacaron los rangos respectivos para cada evaluación.



For the generation of the two-dimensional and dynamic QR codes, the library (angularx-qrcode) of the angular language used for the development of the wikipapa platform (https://wikipapa.org/inicio) was used, as well as a matrix with information of the molecular markers that allowed differentiating each of the native potatoes varieties. This database is stored on a Linux platform, as part of Amazon Web Services (AWS), which uses a PostgreSQL database engine in version 9.5.19. In the Wikipapa interface, to visualize the genetic data, web services (API's) are used to extract the information from the database safely to the interface. These services are also stored in an AWS instance (https://wikipapa.org/api).

Agronomic characters

Agronomic characters are those that describe the yield and tolerance of varieties against diseases or environmental stress. This category includes: the range of yield per plant, the range of tubers per plant, the behavior against blight (*Phytophthora infestans*) and frost, the sprouting time and the adaptation range (masl) of the described varieties.

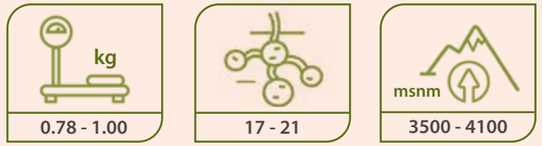
At harvest time, the number of tubers per plant was determined by direct count. Subsequently, the weight of the tubers (kg) per plant was taken. Both values were determined in the morphological characterization plots, yielding the real value of each variety. In order to describe the agronomic characteristics, between 5 to 10 plants of the same variety per plot were considered, from 1 to 5 environments without repetitions. In the cabinet, the respective ranges were obtained for each evaluation.

Blight reaction refers to a variety's resistance to potato late blight, a disease caused by the fungus *Phytophthora infestans*, while frost reaction describes a variety's tolerance to temperatures below 0°C. Both the reaction to frost and blight are consensual results that were specified in structured surveys and workshops carried out with farmers who own and keep the varieties described. Based on the experience of farmers, the reaction to blight and frost is distinguished into three categories: susceptible, intermediate and resistant, corresponding to weak, regular and strong respectively.

The sprouting time describes the period that the tuber of a variety can be kept before it sprouts, under traditional storage conditions. There are three categories of sprouting time that were determined by expert farmers through structured surveys and workshops: short (less than 3 months), intermediate (3 to 5 months) and late (greater than 5 months). The adaptation range indicates the minimum and maximum altitude where the variety is grown. It is expressed in meters above sea level (masl). Like the sprouting time and the reaction to blight or frost, the range of adaptation is a value resulting from field observations and consultations with expert farmers. It has not been determined in genotype by environment (GxE) assays.

La reacción a la rancha se refiere a la resistencia de una variedad frente al tizón tardío de la papa, una enfermedad causada por el hongo *Phytophthora infestans*, mientras la reacción a heladas describe la tolerancia de una variedad a temperaturas por debajo de 0°C. Tanto la reacción a heladas como a la rancha son resultados consensuales que fueron precisados en encuestas estructuradas y talleres realizados con agricultores propietarios y guardianes de las variedades descritas. Basándose en la experiencia de agricultores/agricultoras se distingue la reacción a la rancha y a la helada en tres categorías: susceptible, intermedia y resistente, correspondiendo a débil, regular y fuerte respectivamente.

El tiempo de brotamiento describe el periodo que se puede guardar el tubérculo de una variedad antes que brote, bajo condiciones de almacenamiento tradicional. Existen tres categorías de tiempo de brotamiento que fueron determinadas por los agricultores expertos a través de encuestas estructuradas y talleres: corto (menor a 3 meses), intermedio (de 3 a 5 meses) y tardío (mayor a 5 meses). El rango de adaptación indica la altitud mínima y máxima donde se cultiva la variedad. Está expresado en metros sobre nivel del mar (msnm). Igual que el tiempo de brotamiento y la reacción a rancha o heladas, el rango de adaptación es un valor resultado de observaciones en campo y consultas con agricultores expertos. No ha sido determinado en ensayos de genotipo por ambiente (GxA).



Rendimiento por planta (kg)
Yield per plant (kg)

Número de tubérculos por planta
Number of tubers per plant

Rango de adaptación
Adaptation range



Comportamiento frente a rancha
Behavior in front of ranch



Comportamiento frente a helada
Behavior against frost



Tiempo de brotamiento
Sprouting time

Valor nutricional

El Laboratorio de Nutrición y Calidad del Centro Internacional de la Papa trabajó con muestras de tubérculos de las variedades de papa nativa provenientes de los campos experimentales de caracterización en Tayabamba. Fueron en total 149 variedades nativas de un ensayo sembrado en el anexo Alborada de los Andes y 153 variedades de una réplica instalada en el anexo Ucchapampa. Las muestras correspondieron a la cosecha realizada en julio del 2020. Cada muestra contenía entre 6 a 7 tubérculos. Para el análisis de minerales –hierro (Fe) y zinc (Zn)– se usaron muestras de tubérculos sin cáscara, liofilizadas y molidas.

La preparación de muestras para el análisis de dichos minerales se realizó según lo reportado por Porras et al (2014). Para ello, los tubérculos de cada variedad se lavaron con abundante agua para quitarles los residuos del suelo, se pelaron y se enjuagaron con agua destilada para remover los residuos de cáscara. Los tubérculos pelados fueron cortados longitudinalmente en 4 secciones, y de 2 secciones opuestas se tomaron 2 a 3 rodajas hasta obtener una muestra representativa de 50 g. Las muestras fueron inmediatamente congeladas a -20°C, luego liofilizadas, molidas con una malla # 40 y analizadas por Fluorescencia de Rayos X (XRF).

En cuanto al análisis de minerales, la determinación de hierro y zinc se realizó según lo reportado por Sosa et al. (2018) mediante espectrometría por fluorescencia de rayos X (XRF). La muestra liofilizada y molida se escaneó en un espectrómetro X-Supreme 8000 (Oxford Instruments, UK) con determinadas condiciones de medida y un tiempo total de análisis de 270 segundos. El análisis por XRF emplea la emisión secundaria o fluorescente que se genera al excitar una muestra con una fuente emisora de rayos X. Esta radiación de fluorescencia es característica para cada elemento químico. Por lo tanto, para cada elemento la intensidad de radiación emitida es proporcional a la concentración del mineral en la muestra. Previamente se requiere realizar una calibración para relacionar la intensidad con las concentraciones de los elementos específicos de interés.

Hierro IRON (Fe)	**Zinc (Zn)**	**Materia seca Dry matter (%)**
0.31 - 0.41	0.36 - 0.49	24.05 31.01



Nutritional value

The Nutrition and Quality Laboratory of the International Potato Center worked with tuber samples of native potato varieties from the experimental characterization fields in Tayabamba. There were a total of 149 native varieties from a trial planted in the Alborada de los Andes annex and 153 varieties from a replica installed in the Ucchapampa annex. The samples corresponded to the harvest carried out in July 2020. Each sample contained between 6 and 7 tubers. For the analysis of minerals –iron (Fe) and zinc (Zn)–, samples of shelled, freeze-dried and ground tubers were used.

The preparation of samples for the analysis of said minerals was carried out as reported by Porras et al (2014). For this, the tubers of each variety were washed with plenty of water to remove soil residues, they were peeled and rinsed with distilled water to remove peel residues. The peeled tubers were cut longitudinally into 4 sections, and 2 to 3 slices were taken from 2 opposite sections until a representative sample of 50g was obtained. Samples were immediately frozen at -20 °C, then lyophilized, ground with a #40 mesh, and analyzed by X-Ray Fluorescence (XRF).

Regarding the mineral analysis, the determination of iron and zinc was carried out as reported by Sosa et al. (2018) using X-ray fluorescence (XRF) spectrometry. The lyophilized and ground sample was scanned in an X-Supreme 8000 spectrometer (Oxford Instruments, UK) with certain measurement conditions and a total analysis time of 270 seconds. XRF analysis uses the secondary or fluorescent emission that is generated by exciting a sample with an X-ray emitting source. This fluorescence radiation is characteristic for each chemical element. Therefore, for each element the intensity of radiation emitted is proportional to the concentration of the mineral in the sample. Previously, a calibration is required to relate the intensity with the concentrations of the specific elements of interest.

Usos culinarios

Se refiere a las preparaciones y diferentes platos que se suelen hacer con cada una de las variedades. La información se obtuvo mediante la aplicación de encuestas a productores y específicamente a las mujeres. Además, se muestra el tiempo de cocción, el cual se obtuvo mediante el sancochado de muestras de tubérculos de cada una de las variedades, ya que el hervido es la forma que se emplea mayormente para las papas nativas. Para ello se utilizó una cocina a gas de 4 hornillas a fuego alto en condiciones locales (3200 msnm) y se controló el tiempo que tardaron las muestras en cocinarse. Los valores son: rápidas (antes de 20 minutos), intermedias (de 21 a 30 minutos) y tardías (más de 30 minutos).

Información adicional

Esta sección abarca información complementaria de cada variedad empezando con los usos secundarios, pasando por cuentos y costumbres relacionados con las variedades descritas. También se describe el origen o significado de nombres y/o sinónimos de aquellas variedades de las que fue posible averiguar más información. Esta sección se basa en observaciones participativas y encuestas estructuradas con las y los agricultores.

Culinary uses

It refers to the preparations and different dishes that are usually made with each of the varieties. The information was obtained through the application of surveys to producers and specifically to women. In addition, the cooking time is shown, which was obtained by parboiling tuber samples of each of the varieties, since boiling is the form that is mostly used for native potatoes. For this, a 4-burner gas stove was used at high heat under local conditions (3200 masl) and the time it took the samples to cook was controlled. The values are: fast (before 20 minutes), intermediate (from 21 to 30 minutes) and late (more than 30 minutes).

Additional Information

This section includes complementary information on each variety starting with the secondary uses, going through tales and traditions related to the varieties described. The origin or meaning of the names and/or synonyms of those varieties for which it was possible to find out more information is also described. This section is based on participatory observations and structured surveys with farmers.



DOCUMENTACIÓN DE LA DIVERSIDAD TOTAL
Documentation of total diversity

Se presentan y describen 122 variedades.
122 varieties are presented and described.



NOMBRE DE LA VARIEDAD
Variety name

SINÓNIMOS / SIGNIFICADO
Synonyms/ Meaning

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA
Morphological Description
Tubérculos / tubers

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA
Morphological Description
Planta / plant • Hoja / leaf

VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value

CARACTERES AGRONÓMICOS / Agronomic Traits

Rendimiento por planta (kg)	Yield per plant (kg)
Número de tubérculos por planta	Number of tubers per plant
Rango de adaptación (msnm)	Adaptation range (masl)
Comportamiento frente a rancha	Behavior in front of ranch
Comportamiento frente a helada	Behavior against frost
Tiempo de brotamiento	Sprouting time

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA
Morphological Description
Flor / flower

USOS CULINARIOS
Culinary Uses
Tiempo de cocción
Cooking time

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA
Morphological Description
Brote / sprout • Bayas / berries

INFORMACIÓN ADICIONAL
Additional Information

HUELLA GENÉTICA Y CÓDIGO QR
Genetic fingerprint and QR code



VARIEDADES DE PAPA
POTATO VARIETIES

136 Sabatista
138 Chaleca
140 Pana
142 Pariborrego
144 Agracha Rupa
146 Alisa
148 Almidona
150 Anchoveta
152 Antaquera
154 Carcelina Colorada
156 Callua Shoga
158 Callua Negra
160 Camotilla
162 Castilla
164 Cayselina
166 Cerreña Negra
168 Chajpa Blanca
170 Chajpa Colorada
172 Chaucha Shoga
174 Pata de Buey

176 Chilca Morada
178 Chilleca
180 Tarmeña Colorada
182 Cuerno de Buey
184 Curau Blanco
186 Collota
188 Shocpi Rojo
190 Escalera Blanca
192 Escalera Colorada
194 Escalera Negra
196 Espalda de Venado
198 Gallinaza
200 Gamarra
202 Ganta
204 Provinciana
206 Gompe
208 Gompe Colorada
210 Goyrunsha
212 Habilla
214 Huascaya

216 Huascaya Roja
218 Huayra Amarilla
220 Huayra Colorada
222 Hueva
224 Ismogra Colorada
226 Jovera Colorada
228 Jovera Negra
230 Limeña
232 Llatina
234 Llamllina Blanca
236 Llamllina Colorada
238 Llamllina Jovera
240 Magrush Colorada
242 Magrush Negra
244 Malva
246 Poronga Colorada
248 Mollil
250 Pachajcha Amarilla
252 Pachajcha Morada
254 Pachajcha Negra

256 Pana Colorada
258 Pata de Vaca
260 Haragana
262 Pelleja Colorada
264 Pelleja Negra
266 Panana Blanca
268 Perrito
270 Perrita Blanca
272 Perrito Negro
274 Peruanita
276 Pingrina Amarilla
278 Pingrina Negra
280 Piña Blanca
282 Piña Negra
284 Plancha
286 Poronga Negra
288 Poronga Amarilla
290 Cordero Gordo
292 Porota
294 Raíz de Chilca
296 Miracielo

298 Renacimiento
300 Renacimiento Jovero
302 Cabanista
304 Segundita
306 Shaypa
308 Chilca Blanca
310 Chilca Negra
312 Curau Shocpi
314 Shocpi Blanco
316 Huevo de Indio
318 Shuyto Blanco
320 Shuyto Morado
322 Silguera
324 Tabaca
326 Tananta
328 Tananta Blanca
330 Tarantina Negra
332 Tarantina Blanca
334 Tarantina Jovera
336 Trujillana Colorada
338 Trujillana Jovera

340 Trujillana Negra
342 Tulula
344 Vega Amarilla
346 Cejera
348 Muñecos
350 Shocpi
352 Antaquera Rosada
354 Huascaya Morada
356 Shaypa Negra
358 Huascaya Redonda
360 Yuca Colorada
362 Curau Negro
364 Pelleja Jovera
366 Huacrachuquina
368 Tatush Blanca
370 Habilla Negra
372 Amelia
374 Cluvista
376 Renacimiento Blanco
378 Curau Aliso

SABATISTA



Sinónimos / Synonyms
Miraflorina, Huancaybambina

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Como anteojos • Like glasses
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.31 - 0.41	0.36 - 0.49	24.05 31.01

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intenso • Intense violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.78 - 1.00	17 - 21	3500 - 4100	
Intermedio Intermediate	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, soup, chuno, dry potato
Cooking time: Slow

Los agricultores le pusieron este nombre porque la semilla supuestamente fue proporcionada por un señor que era miembro de la secta religiosa Sabatista. Cuando el tubérculo se sancocha, la piel se rompe desprendiéndose de la pulpa y presenta una textura de pulpa harinosa. Es de agradable sabor si se la consume inmediatamente después de cocinada, pero si se guarda se avinagra.

The farmers gave it this name because the seed was supposedly provided by a man who was a member of the Sabbatarian religious sect. When the tuber is parboiled, the skin breaks away from the pulp and presents a floury pulp texture. It has a tasty flavor if eaten immediately after cooking, but if stored it becomes vinegary.

CHALECA



Sinónimos / Synonyms

Palomo, Dominica, Quiroza, Liclica

Significado / Meaning

Chaleco, Caracara Andino (ave)

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Ovalado aplanado • Flattened obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular angosto Narrow vascular ring

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.50 - 1.63	5 - 68	3400 - 3700
Susceptible	Susceptible	Tardío Late

VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.42	0.22 - 0.33	22.16 28.11

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, pelada, sopa, papa seca
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, peeled, soup, dry potato
Cooking time: Slow

Se le llama Chaleca porque los colores del tubérculo son similares a un chaleco. Y Dominica, por su similitud con un ave de la zona (*Phalcoboenus megalopterus*). Es cultivada en mezcla para consumo familiar. Es muy susceptible al ataque de rancha: "*es muy floja para la rancha y se pudre en la propia planta*", dicen los productores. En zonas altas se amarga un poco. Se consume pelada porque debido a sus ojos superficiales es fácil de pelar. Su textura no es ni muy harinosa ni aguada.

It is called a Chaleca (vest) because the colors of the tuber are similar to a vest. And Dominica, due to its similarity with a bird from the area (*Phalcoboenus megalopterus*). It's cultivated in a mixture for family consumption. It is very susceptible to blight attack: *"it is too weak for blight and it rots on the plant itself"*, say the producers. In high areas it becomes a bit bitter. It's eaten peeled because due to its superficial eyes it is easy to peel. Its texture is neither very floury nor watery.

PANA



Sinónimos / Synonyms
Rana Irca

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado pálido Red, pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.39	0.20 - 0.31	25.28 30.09

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



2.20 - 3.10



25 - 80



3800 - 4100



Resistente
Resistant



Susceptible



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, pelada, sopa, chuño
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, peeled, soup, chuno
Cooking time: Intermediate

El nombre de Pana deriva de la forma parecida al pan que preparan en la zona. Es una variedad muy antigua y se cultiva en mezcla. De agradable sabor, se pega en los dientes al comerse. Por su forma y ojos superficiales es fácil de pelar, se caracteriza por ser resistente a la gusanera (*Premnotrypes* spp).

The name of Pana derives from the similar shape to the bread (pan) that they prepare in the area. It is a very old variety and is grown in a mixture. Of tasty flavor, it sticks to the teeth when eaten. Due to its shape and superficial eyes it is easy to peel, it is characterized by being resistant to the worm (*Premnotrypes* spp).

PARIBORREGO



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.32 - 0.36	0.25 - 0.27	24.36 29.41

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intermedio Medium violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.60 - 1.85	125 - 183	3500 - 3800	
Resistente Resistant	Susceptible	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled, chuno
Cooking time: Intermediate

Se caracteriza por producir tubérculos pequeños en gran cantidad, por lo que generalmente se le utiliza para la preparación de chuño. Al sancocharla su cáscara se desprende de la pulpa, su textura es harinosa y su sabor agradable.

It is characterized by producing small tubers in large quantities, which is why it is generally used to prepare chuno. When parboiled, its skin detaches from the pulp, its texture is mealy and its flavor tasty.

AGRACHA RUPA

Sinónimos / Synonyms

Ojo de buey,
Harta familia



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Blanco, crema pálido • White, pale cream
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.40	0.23 - 0.31	22.57 25.81

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intermedio • Medium violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.18 - 2.00



36 - 53



3500 - 4100



Resistente
Resistant



Susceptible



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, pelada, guisos
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled, stews
Cooking time: Slow

Se desconoce el origen del nombre Agracha Rupa. El sinónimo de Harta familia se debe a que produce bastantes tubérculos que alcanzan para toda la familia, es una variedad muy antigua, y por sus ojos superficiales puede pelarse y consumirse en guisos. Al sancocharla la piel se rompe. Presenta textura harinosa y su sabor es agradable.

The origin of the name Agracha Rupa is unknown. The synonym of Harta Familia (Lots of Family) is due to the fact that it produces enough tubers that are enough for the whole family, it is a very old variety, and due to its superficial eyes it can be peeled and eaten in stews. When parboiled, the skin breaks. It has a floury texture and its flavor is tasty.

ALISA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas Scattered areas

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel colour	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



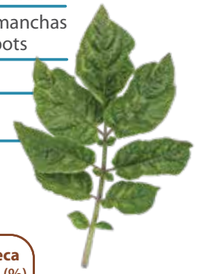
Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.34	0.24 - 0.27	20.85 23.88

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg 1.06 - 2.20	19 - 31	msnm 3500 - 3800
Susceptible	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, pelada, papa seca
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, peeled, dry potato
Cooking time: Slow

Esta variedad se consume inmediatamente después de la cosecha, ya que si se almacena se amarga y no se puede consumir. A veces también los tubérculos se pudren en la propia planta, por lo que no es muy cultivada dentro de la comunidad. No sirve para preparar chuño ya que tiene un sabor agrio (ácido), al sancocharla la cáscara se rompe, pero presenta una textura semi aguada.

This variety is consumed immediately after the harvest, since if it is stored, it becomes bitter and cannot be consumed. Sometimes the tubers also rot on the plant itself, which is why it is not widely cultivated within the community. It is not used to prepare chuno since it has a sour (acid) flavor, when boiled the shell breaks, but it has a semi- watery texture.

ALMIDONA



Sinónimos / Synonyms
Señorita,
Pachajcha blanca

Significado / Meaning
Contiene mucho almidón

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo, alargado concertinado Oblong, elongated concertina
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón pálido • Pale brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.33 - 0.37	0.34 - 0.39	35.72 36.60

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

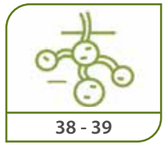
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.20 - 1.70



38 - 39



3500 - 3800



Intermedio
Intermediate



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, sopa, chuño
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, soup, chuno
Cooking time: Fast

Su nombre se debe al alto contenido de materia seca de la variedad. También la llaman Señorita por unas pequeñas estructuras sobresalientes y manchas en las cejas, semejantes a las pestañas rizadas y cejas pintadas de una señorita. Por la profundidad de sus ojos presenta dificultad al pelarla. Cuando se sancocha, la cáscara se rompe. Es de textura muy harinosa.

Its name is due to the high dry matter content of the variety. She is also called Miss for small protruding structures and eyebrow spots, resembling a lady's curled eyelashes and painted eyebrows. Due to the depth of its eyes, it is difficult to peel it. When parboiled, the shell breaks. It is very floury in texture.

ANCHOVETA



Sinónimos / Synonyms
Garbanza,
Chaleca negra

Significado / Meaning
Como una anchoveta

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado aplanado • Flattened obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Morado • Purple
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.32	0.21 - 0.22	24.43 27.40

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intermedio Medium violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.90 - 2.45	37 - 68	3500 - 4100
Resistente Resistant	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, soup
Cooking time: Fast

Su nombre deriva de la forma del tubérculo, semejante a la forma de una anchoveta *(Engraulis ringens)*, también se le conoce como Garbanza por su parecido con la forma de la vaina del garbanzo *(Cicer arietinum)*, o Chaleca Negra, por un ave de la zona que tiene ese nombre. Por sus ojos superficiales es fácil pelarla y cocinarla. Al sancocharla su piel se separa de la pulpa. Su sabor es muy agradable. Tiene una textura harinosa que genera una sopa bien espesa.

Its name derives from the shape of the tuber, similar to the shape of an anchovy (*Engraulis ringens*), it is also known as Garbanzo (chickpea) because of its resemblance to the shape of the chickpea pod (*Cicer arietinum*), or Chaleca Negra, for a bird from the area that has that name. Due to its shallow eyes, it is easy to peel and cook. When parboiled, its skin separates from the pulp. Its taste is very rich. It has a floury texture that generates a very thick soup.

ANTAQUERA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular angosto Narrow vascular ring



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.32	0.27 - 0.31	23.79 27.70

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel colour	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.73 - 2.00	28 - 63	3400 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Intermediate

Según los comuneros, es una variedad muy antigua, susceptible a la gusanera o gorgojo de los Andes (*Premnotrypes* sp.). Cuando se sancocha, la piel se desprende de la pulpa. Es de textura harinosa y tiene un sabor agradable.

According to the community members, it is a very old variety, susceptible to the andean worm or weevil (*Premnotrypes* sp.). When parboiled, the skin is detached from the pulp. It is floury in texture and has a tasty flavor.

CARCELINA COLORADA

Sinónimos / Synonyms

Mandisha,
Cochaquirina,
San Miguelina,
Señorita colorada



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.35	0.27 - 0.33	25.74 32.18

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.00 - 2.33	63 - 131	3500 - 3800
Intermedio Intermedia	Intermedio Intermedia	Intermedio Intermedia

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Su nombre proviene de su color rojizo y porque antiguamente era la más utilizada por los comuneros para llevarla a familiares o amigos que cumplían pena de cárcel, ya que no pierde sus características de sabor con el tiempo. Se caracteriza por producir gran cantidad de tubérculos por planta, pero su rendimiento no es constante, algunos años produce muy bien y otros disminuye bastante. Al sancocharla su piel se rompe, o como dicen las señoras: se *"cocina florcita"*, su textura es harinosa y su sabor muy agradable.

Its name comes from its reddish color and because in the past it was the most used by community members to take it to relatives or friends who were serving a prison sentence, since it does not lose its flavor characteristics over time. It is characterized by producing a large number of tubers per plant, but its yield is not constant, some years it produces very well and others it decreases a lot. When parboiled, its skin breaks, or as the ladies say: it *"cooks like a blooming flower"*, its texture is floury and its flavor is very tasty.

CALLUA SHOGA



Sinónimos / Synonyms

Challay poncho

Significado / Meaning

Instrumento para tejer

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado aplanado • Flattened obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.29 - 0.36	0.26 - 0.28	22.59 27.08

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado • Pigmented



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Color de baya / Berry color
Verde con puntos blancos
Green with white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.96 - 2.90	28 - 49	3400 - 3800	
Susceptible	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Frita, mondada, sancochada
Tiempo de cocción: Rápido
Fried, peeled, parboiled
Cooking time: Fast

Su nombre se deriva de su forma, parecida a la callua (instrumento de madera para tejer, de 70 a 80 cm, muy utilizado en la zona), y de Shoga, que significa color rosado/morado-plomo. Produce tubérculos grandes, su textura y sabor dependen del suelo; si se cultiva en suelos oscuros su textura es aguachenta, pero si se cultiva en suelos colorados, su textura es harinosa y de agradable sabor al sancocharla. Es muy utilizada para preparar papa con cuy, un plato típico.

Its name derives from its shape, similar to the Callua (70 to 80 cm wooden weaving instrument, widely used in the area), and from Shoga , which means pink/purple-lead color. Produces large tubers, its texture and flavor depend on the soil; if it's grown in dark soils, its texture is watery, but if it is grown in red soils, its texture is mealy and with a tasty flavor when boiled. It is widely used to prepare potatoes with guinea pig, a typical dish.

CALLUA NEGRA



Sinónimos / Synonyms

Curau Girón, Curau Paula, Curau cholo, Higo

Significado / Meaning

Instrumento para tejer

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado aplanado • Flattened obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.36	0.24 - 0.34	23.18 26.66

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intenso Intense violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente - Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Otro (Estilo pigmentado) Other (Pigmented style)



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



Color de baya / Berry color
Verde • Green

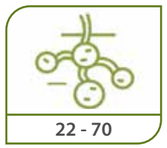
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.48 - 2.30



22 - 70



3300 - 4100



Resistente
Resistant



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Mondada, frita, sopa, guiso
Tiempo de cocción: Intermedio

Peeled, fried, soup, stew
Cooking time: Intermediate

Se caracteriza por su rusticidad. Rinde bien desde los 3000 hasta los 4100 m de altura, incluso en chacras que han sido cultivadas anteriormente (*shiguas*). Se le conoce como Curau Paula o Curau Girón porque la consiguió una señora llamada Paula Girona de entre las plantas silvestres que crecen con el maíz. Tiene hojas gruesas parecidas a las de la higuera (*Ficus carica*) y la forma y color de los tubérculos también se parecen al higo. Es resistente a la gusanera (*Premnotrypes* sp.). Su textura es aguachenta, por lo que suele consumirse pelada, frita y con cuy.

It is characterized by its rusticity. It yields well from 3000 to 4100m above sea level, even in fields that have been previously cultivated (*Shiguas*). It is known as Curau Paula or Curau Girón because it was obtained by a lady named Paula Girona from among the wild plants that grow with corn. It has thick leaves resembling those of the fig (*Ficus carica*) and the shape and color of the tubers also resemble the fig. It is resistant to the roundworm (*Premnotrypes* sp). Its texture is watery, so it is usually eaten peeled, fried and with guinea pig.

CAMOTILLA



Sinónimos / Synonyms

Camota,
Huevo de gallo

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Elíptico • Elliptical
Profundidad de ojos / Eye depth	Sobresaliente • Protruding
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón intenso • Intense brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.21 - 0.30	0.27 - 0.39	26.94 27.24

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Semiestrellada • Half-starred
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

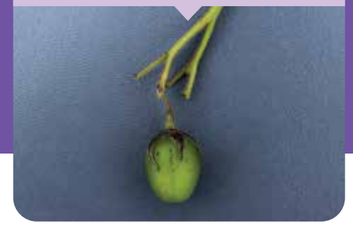
Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.40 - 1.21



12 - 61



3500 - 3800



Susceptible



Susceptible



Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, sopa
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, soup
Cooking time: Slow

Es una variedad comercial que se asemeja al camote por el color de la piel y la forma del tubérculo. Es muy susceptible a enfermedades. Cuando es afectada por heladas pierde la capacidad de rebrotar. Es de textura harinosa y muy agradable. Al sancocharse con piel, ésta se desprende de la pulpa. Si se prepara en sopa *"se deshace"* y la sopa queda de color amarillo.

It is a commercial variety that resembles the sweet potato due to the color of the skin and the shape of the tuber. It is very susceptible to disease. When affected by frost, it loses the ability to regrow. It has a floury texture and is very tasty. When parboiled with skin, it comes off the pulp. If it's prepared in soup *"it crumbles apart"* and the soup is yellow in color.

CASTILLA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular ancho Wide vascular ring



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.25 - 0.35	0.29 - 0.33	24.33 27.58

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.90 - 2.60	39 - 82	3500 - 3800	
Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled
Cooking time: Slow

Es una variedad poco conocida, incluso dentro de zona de Tayabamba. Se cultiva en mezcla y principalmente para consumo familiar. Su piel no se rompe al sancocharla y presenta una textura harinosa. Es de un sabor muy agradable.

It is a little-known variety, even within the Tayabamba area. It is cultivated in mixture and mainly for family consumption. Its skin does not break when boiled and it has a mealy texture. It has a very tasty taste.

CAYSELINA



Sinónimos / Synonyms
Servilleta

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo pálido Pale yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Como anteojos • Like glasses
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.32 - 0.33	0.27 - 0.32	26.14 31.07

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.30 - 1.68	49 - 102	3800 - 4100
Intermedio Intermediate	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled
Cooking time: Slow

Es una variedad cultivada mayormente en mezcla, pero solo por algunas familias de la comunidad. Se destina principalmente al consumo familiar. La piel no se rompe al sancocharla y su textura es aguachenta.

It's a variety cultivated mostly in mixture, but only by a few families in the community. It is intended mainly for family consumption. The skin does not break when boiled and its texture is watery.

CERREÑA NEGRA



Sinónimos / Synonyms
Talega

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.34 - 0.38	0.29 - 0.31	25.72 26.71

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.45 - 2.50	34 - 41	3500 - 3800	
Intermedio Intermediate	Susceptible	Rápido Fast	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled, soup
Cooking time: Intermediate

Es una variedad escasa y cultivada solamente por algunas familias de la comunidad para consumo familiar. La piel no se rompe al sancocharla, su textura es aguachenta y su sabor es muy agradable.

It is a scarce variety and cultivated only by a few families in the community for family consumption. The skin does not break when boiled, its texture is watery and its flavor is very tasty.

CHAJPA BLANCA

Sinónimos / Synonyms

Carcelina blanca



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Muy profundo • Very deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ausente • Absent
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.42 - 0.59	0.40 - 0.60	29.14 34.56

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Sólo articulación pigmentada Pigmented joint only
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado (estigma y ovario) Pigmented (stigma and ovary)



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds

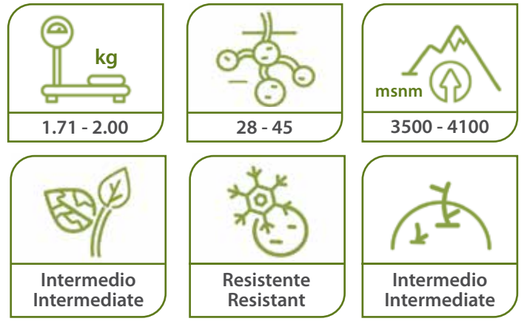


Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Intermediate

Esta variedad no se puede almacenar muy bien porque con el tiempo el centro de la pulpa se endurece. Dicen los productores que *"se hace raíces en el centro"* y ya no se puede consumir. Al sancocharla la piel no se rompe, su textura es harinosa. Se le usa para preparar chuño y el sabor es bien agradable.

This variety does not store very well because the center of the pulp hardens over time. Producers say that "*it grows roots in the center*" and can no longer be consumed. When parboiled, the skin does not break, its texture is mealy. It is used to prepare chuno and the flavor is very tasty.

CHAJPA COLORADA



Sinónimos / Synonyms

Chajpa negra,
Huayta roja

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.30 - 0.50	0.36 - 0.62	27.08 32.29

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado (estigma y ovario) Pigmented (stigma and ovary)



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.16 - 2.00	23 - 120	3500 - 4100	
Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled
Cooking time: Intermediate

Variedad antigua. El color de su piel es parecido al color de la flor de la chajpa (planta de la zona), de allí su nombre. Es susceptible a la gusanera de la papa (*Premnotrypes sp.*). Generalmente se consume sancochada, pero acompañada de líquidos pues su textura harinosa seca, dificulta su consumo. Su piel se rompe y se desprende de la pulpa. No se le prepara en sopa ni chuño ya que el color oscuro de su pulpa lo mancha o tiñe de color rojo, su sabor es muy agradable.

Old variety. The color of its skin is similar to the color of the flower of the chajpa (plant of the area), hence its name. It is susceptible to the potato webworm (*Premnotrypes sp.*). It is generally consumed parboiled, but accompanied by liquids since its dry floury texture makes it difficult to consume. Its skin is broken and the pulp is detached. It is not prepared in soup or chuno since the dark color of its pulp stains or dyes it red, its flavor is very tasty.

CHAUCHA SHOGA

Sinónimos / Synonyms

Pagarana

Significado / Meaning

Precoz



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intermedio Medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.35	0.24 - 0.39	22.45 26.54

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex

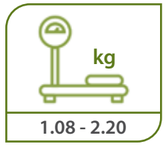


Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.08 - 2.20



66 - 88



3500 - 3800



Intermedio
Intermediate



Susceptible



Corto
Short

Usos culinarios
Culinary Uses



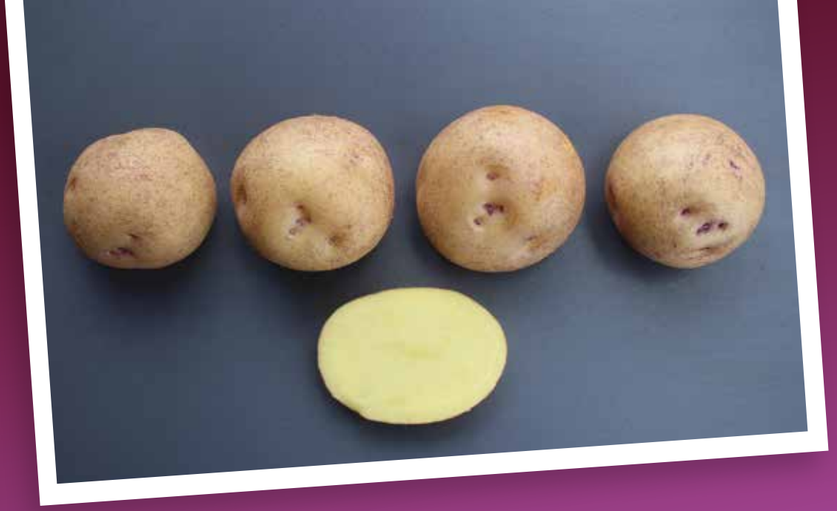
Mondada, frita, papa seca, sancochada
Tiempo de cocción: Lento

Peeled, fried, dry potato, parboiled
Cooking time: Slow

Los foliolos de sus hojas son gruesos, por lo que no es muy atacada por plagas de hoja. No es buena para el almacenamiento *"ya que cuando se guarda se malogra el centro de la pulpa"* (se pudre) mencionan los productores. Al sancocharla, la piel no se rompe y su textura es aguachenta. Se presta para fritura.

The leaflets of its leaves are thick, so it is not attacked by leaf pests. It is not good for storage *"since when it is stored the center of the pulp spoils"* (it rots) mentioned by the producers. When boiled, the skin does not break and its texture is watery. Preferably used for frying.

PATA DE BUEY



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.21 - 0.33	0.22 - 0.30	21.10 24.95

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.00 - 2.17	37 - 71	3500 - 3800	
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada, chuño
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled, chuno
Cooking time: Slow

Su nombre se relaciona con el diámetro del tubérculo, que generalmente es grande (8-12 cm) y es comparado con la pata (casco) del buey, que es grande. Al sancocharla la piel no se rompe, su textura es un poco harinosa, su sabor es agradable.

Its name is related to the diameter of the tuber, which is generally large (8-12 cm) and is compared to the leg (hoof) of an ox (pata de buey), which is large. When parboiled, the skin does not break, its texture is a bit floury, and its flavor is tasty.

CHILCA MORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular angosto Narrow vascular ring

Grado de floración / Flowering degree
Sin botones • No flower buds



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds





Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.37	0.24 - 0.35	23.24 29.03

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.38 - 2.00	36 - 69	3800 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, soup, chuno, dry potato
Cooking time: Slow

Esta variedad se caracteriza por no florear o rara vez mostrar flores. Su nombre proviene de su similitud con la planta de chilca (*Baccharis latifolia*) que crece de forma silvestre en la zona, y por el color morado de su tubérculo. Esta variedad es de sabor agradable y se prepara sancochada en el almuerzo durante las cosechas. *"Cuando se prepara se saca de la olla a medio cocinar ya que si se cocina bien se pega en los dientes"* mencionan los comuneros.

This variety is characterized by not flowering or rarely showing flowers. Its name comes from its similarity to the chilca plant (*Baccharis latifolia*) that grows wild in the area, and from the purple color of its tuber. This variety has a tasty flavor and is prepared boiled for lunch during the harvest. *"When prepared, it's taken out of the pot halfway cooked, cause if it is cooked well it sticks to the teeth"* the community members mention.

CHILLECA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Ovalado • Oval
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón intenso • Intense brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.22 - 0.35	0.25 - 0.33	25.00 30.41

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg 0.94 - 1.50	33 - 44	msnm 3500 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, roast, chuno, dry potato
Cooking time: Slow

Una variedad muy poco común y cultivada mayormente para consumo familiar. La piel no se abre al cocinarse y su textura es harinosa.

A very rare variety and grown mostly for home consumption. The skin does not open when cooked and its texture is mealy.

TARMEÑA COLORADA



Sinónimos / Synonyms

Obrera colorada, Justa

Significado / Meaning

De Tarma

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo pálido • Pale yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Como anteojos • Like glasses
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.20 - 0.32	0.33 - 0.40	23.00 24.95

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds

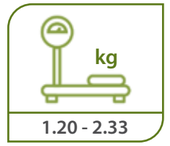


Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.20 - 2.33



26 - 65



3500 - 3800



Resistente
Resistant



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Mondada, frita, sopa
Tiempo de cocción: Lento

Peeled, fried, soup
Cooking time: Slow

Esta variedad es cultivada en pocas cantidades ya que se tiene que consumir inmediatamente después de la cosecha, porque se vuelve amarga al guardarla o si se expone al sol por poco tiempo. Es resistente a la gusanera (*Premnotrypes sp.*) y produce muy bien en terrenos fértiles *"es interesada al abono"*, dicen los agricultores. Al sancocharla inmediatamente después de la cosecha, la piel no se rompe y se mantiene adherida a la pulpa. Su textura es harinosa, de aspecto chicloso y de sabor agradable.

This variety is cultivated in small quantities since it has to be consumed immediately after the harvest, because it becomes bitter when stored or if it is exposed to the sun for a short time. It is resistant to the roundworm (*Premnotrypes sp.*) and produces very well in fertile soils *"it likes fertilizer"*, say the farmers. By boiling it immediately after harvesting, the skin does not break and remains attached to the pulp. Its texture is floury, with a chewy appearance and a tasty flavor.

CUERNO DE BUEY



Sinónimos / Synonims

Culebra negra

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado fusiforme • Elongated fusiform
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Como anteojos • Like glasses
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.36	0.30 - 0.33	24.31 28.99

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco - White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Otro (Estilo pigmentado) Other (Pigmented Style)



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex

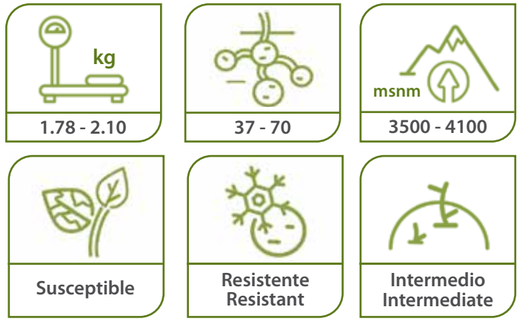


Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, roast
Cooking time: Slow

Su nombre se debe a que la forma del tubérculo se parece a la cornamenta de un buey. Al sancocharla la piel queda adherida a la pulpa, su textura es un poco aguada, generalmente se consume asada.

Its name comes from the fact that the shape of the tuber resembles the antlers of an ox (Cuerno de Buey). When parboiled, the skin adheres to the pulp, its texture is a bit watery, and it is generally consumed roasted.

CURAU BLANCO

Sinónimos / Synonyms

Cantona,
Curau almidón

Significado / Meaning

Papa tipo 'maleza'
en chacras de maíz



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón intenso • Intense brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.34	0.29 - 0.30	30.28 34.63

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Semiestrellada • Half-starred
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta pálido • Pale violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg			
1.20 - 2.01	38 - 63	msnm 3000 - 4100	
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Slow

Dicen los agricultores que su piel tiene unas estructuras *"como escamas"* que se desprenden. Se siembra y a la vez convive en la misma chacra con el maíz. Produce muy bien y es una variedad muy rústica. Como dicen los comuneros: *"no se pierde y se mantiene año tras año"*. Por su agradable sabor se prepara el día de la cosecha para el almuerzo. Al sancocharla la piel se rompe y su textura es harinosa.

Farmers say that their skin has structures *"like scales"* that come off. It is planted and at the same time coexists in the same field with corn. It produces very well and is a very rustic variety. As the community members say: *"it is not lost and it's maintained year after year"*. Due to its tasty flavor, it is prepared for lunch on harvest day. When parboiled, the skin breaks and its texture is mealy.

COLLOTA



Sinónimos / Synonyms
Añilla

Significado / Meaning
Parte del mortero

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular ancho Wide vascular ring



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.31	0.25 - 0.27	23.76 28.36

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

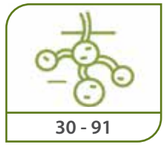
Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.10 - 2.54


30 - 91



3500 - 3800


Resistente
Resistant


Resistente
Resistant


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled
Cooking time: Slow

La forma de su tubérculo se parece a la collota (parte del mortero que se utiliza para triturar alimentos), de allí su nombre. Añilla proviene de las manchas color azul (añil) que presenta la pulpa. Generalmente se consume sancochada ya que si se prepara en sopa, esta se tiñe de azul. Al sancocharla, la piel se desprende de la pulpa, es de textura harinosa y de muy agradable sabor.

The shape of its tuber resembles a collota (part of the mortar used to grind food), hence its name. Añilla comes from the blue spots (indigo) that the pulp presents. It is generally consumed parboiled since if it is prepared in soup, it turns blue. When parboiled, the skin detaches from the pulp, it has a floury texture and a very tasty flavor.

SHOCPI ROJO



Sinónimos / Synonyms

Culeta, Plátano Shocpi, Callua colorada, Cordera colorada

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo aplanado • Flattened oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado pálido • Red, pale purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.22 - 0.38	0.23 - 0.38	21.75 25.91

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

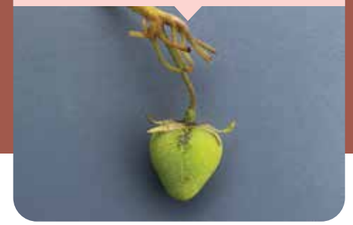
Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Cónica • Conical



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.56 - 2.60	28 - 74	3500 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, peeled
Cooking time: Intermediate

Es cultivada para consumo familiar, en mezcla y en pocas cantidades. Le pusieron ese nombre porque cuando se le sancocha y se le ejerce presión en uno de sus extremos se zafa la pulpa quedando completa la cáscara, esta característica se conoce como *Shocpi*. Los agricultores dicen que *"es muy fácil para que lo consuma una señora con su bebé recién nacido ya que con una mano tiene cargado al bebé y con la otra mano puede pelar su papa"*. Es una variedad de textura aguachenta.

It is cultivated for family consumption, mixed and in small quantities. They gave it that name because when it is parboiled and pressure is exerted on one of its ends, the pulp is released, leaving the shell complete, this characteristic is known as *Shocpi*. The farmers say that *"it's very easy for a woman to eat with her newborn baby, since with one hand she carries the baby and with the other hand she can peel her potato."* It is a variety of watery texture.

ESCALERA BLANCA



Sinónimos / Synonims

Llanque blanco

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo aplanado • Oblong flattened
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.22 - 0.34	0.24 - 0.32	23.74 28.39

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



Color de baya / Berry color
Verde • Green

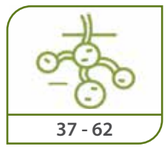
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.40 - 1.73



37 - 62



3500 - 4100



Resistente
Resistant



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, sopa
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, soup
Cooking time: Slow

Su nombre se debe a que, mirándolo de perfil, el tubérculo se asemeja a una escalera, y blanca por su color claro. También es conocida como Llanque por su forma oblongo-aplanada, semejante al llanque (calzado de caucho usado generalmente en la sierra) y, además, porque al observar al tubérculo en planta, los entrenudos sobresalen dando la apariencia de las correas del llanque. Al sancocharla la piel no se rompe, su textura es harinosa y su sabor agradable.

Its name comes from the fact that, looking at it in profile, the tuber resembles a ladder (escalera), and white (blanca) due to its light color. It is also known as Llanque because of its oblong-flattened shape, similar to llanque (rubber footwear generally used in the mountains) and, also, because when looking at the tuber in plant stage, the internodes stand out giving the appearance of llanque straps. When parboiled, the skin does not break, its texture is mealy and its flavor tasty.

ESCALERA COLORADA

Sinónimos / Synonyms

Llanque colorado



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo aplanado • Flattened oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.31	0.24 - 0.32	24.95 27.56

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.90 - 1.70	26 - 71	3500 - 4100	
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled
Cooking time: Slow

Esta variedad es una variante del grupo de las escaleras, llamada escalera colorada por su color rojo. Al sancocharla su piel no se rompe, su textura es harinosa y su sabor agradable.

This variety is a variant of the ladder group, called red ladder for its red color. When parboiled, its skin does not break, its texture is mealy and its flavor tasty.

ESCALERA NEGRA

Sinónimos / Synonyms

Llanque negro,
Huagrana



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo aplanado • Flattened oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En las cejas • In the eyebrows
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.16 - 0.32	0.19 - 0.35	24.26 27.85

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg 1.00 - 2.10	27 - 44	msnm 3500 - 4100
Intermedio Intermedia	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled, peeled
Cooking time: Intermediate

Esta es otra variante del grupo de las escaleras. Se le llama escalera negra por el color oscuro de su tubérculo, y es cultivada en mezcla para consumo familiar. Al sancocharla la piel se rompe, tiene una textura harinosa y su sabor es agradable.

This is another variant of the group of stairs (escaleras). It's called black ladder because of the dark color of its tuber, and it is cultivated in a mixture for family consumption. When parboiled, the skin breaks, it has a floury texture and its flavor is tasty.

ESPALDA DE VENADO

Sinónimos / Synonyms

Cascaruda



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intermedio Medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	**Zinc (Zn)**	**Materia seca Dry matter (%)**
0.37 - 0.50	0.31 - 0.40	23.34 28.27

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Deep purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

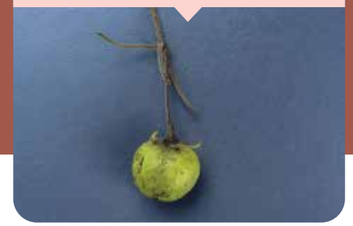
Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.36 - 2.10



42 - 65



3500 - 4100



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, mondada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled, chuno, dry potato
Cooking time: Slow

Su nombre se debe al color del tubérculo, que según los comuneros es similar al color de la espalda del venado (*Odocoileus peruvianus*) que habita dentro de la comunidad. Al sancocharla su piel se rompe, presenta una textura harinosa y su almidón es pegajoso, por ello se evita cocinarla mucho porque al comerla se pega en los dientes, su sabor es muy agradable.

Its name is due to the color of the tuber, which according to the community members is similar to the color of the deer's back (espalda de venado) (*Odocoileus peruvianus*) that inhabits the community. When parboiled, its skin breaks, it has a mealy texture and its starch is sticky, so avoid cooking it too much because when you eat it it sticks to your teeth, its flavor is very tasty.

GALLINAZA

Sinónimos / Synonims

Azula



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Rojizo • Reddish
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.30 - 0.49	0.28 - 0.44	25.17 29.39

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta pálido Pale violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent

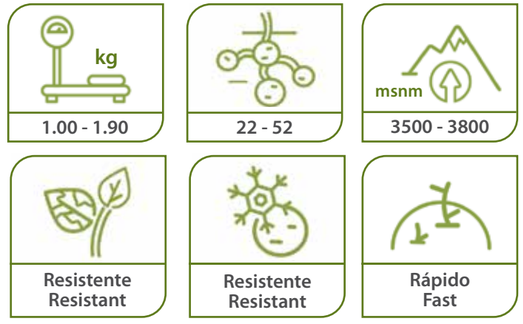


Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled
Cooking time: Intermediate

El nombre de Gallinaza se debe al color oscuro del tubérculo, semejante al de un ave conocida como gallinazo *(Coragyps atratus*). Es una variedad antigua y se desconoce de dónde fue traída. No se prepara chuño con ella porque según los comuneros el color de la pulpa mancha al chuño. Al sancocharla su piel no se rompe, su textura es harinosa.

The name Gallinaza is due to the dark color of the tuber, similar to that of a bird known as the Gallinazo (*Coragyps atratus*). It's an old variety and it is unknown where it was brought from. Chuno is not prepared with it because according to the community members the color of the pulp stains the chuno. When parboiled, its skin does not break, its texture is mealy.

GAMARRA

Sinónimos / Synonyms

Talón de pie



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intermedio • Medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abudante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.29 - 0.35	0.21 - 0.35	24.95 28.66

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.80 - 1.40	21 - 51	3500 - 4100
Intermedio Intermediate	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled
Cooking time: Intermediate

Esta variedad comúnmente presenta rajaduras en la piel del tubérculo y mientras más grande son los tubérculos más grandes son estas rajaduras, por ello la llaman talón de pie, porque la relacionan con los daños físicos que sufren en el talón los comuneros que usan llanque u ojotas. *"Se tiene que sacar de la olla media cruda"* dicen las señoras, ya que, si se cocina mucho, se adhiere a los dientes al momento de consumirla pues la textura es harinosa y su almidón es pegajoso. Su sabor es muy agradable.

This variety commonly presents cracks in the skin of the tuber and the larger the tubers are, the larger these cracks are, for this reason they call it foot heel, because they relate it to the physical damage suffered by community members who use llanque or flip-flops. *"It has to be taken out of the pot half raw"* say the ladies, since, if it is cooked too much, it sticks to the teeth when consuming it because the texture is floury and its starch is sticky. Its taste is very tasty.

GANTA

Sinónimos / Synonyms
Gantapampina



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.29 - 0.34	0.18 - 0.42	26.61 33.33

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigementado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.33 - 1.90	7 - 48	3500 - 4100	
Intermedio Intermediate	Susceptible	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa, chuño, papa seca, puré
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, soup, chuno, dry potato, puree
Cooking time: Fast

Según los comuneros es una variedad muy antigua. Es muy susceptible al ataque de plagas como el piqui-piqui (*Epitrix* sp.). Al sancocharla su piel se rompe rápidamente, su textura es harinosa y muy suave. Si se cocina por mucho tiempo se desintegra su pulpa, lo que la hace especial para la preparación de puré. Tiene un sabor muy agradable.

According to the community members it's a very old variety. It's very susceptible to attack by pests such as the piqui-piqui (*Epitrix* sp.). When parboiled, its skin breaks quickly, its texture is mealy and very soft. If it is cooked for a long time, its pulp disintegrates, which makes it special for the preparation of puree. It has a very tasty taste.

PROVINCIANA



Sinónimos / Synonyms
Huaylina

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón pálido • Pale brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	**Zinc (Zn)**	**Materia seca Dry matter (%)**
0.26 - 0.30	0.22 - 0.33	20.45 30.74

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg 0.98 - 2.10	51 - 78	msnm 3400 - 4100
Susceptible	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, pelada
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled
Cooking time: Slow

Es una variedad antigua y muy susceptible a la rancha. Dicen los comuneros que en ocasiones *"se hace pagro"* (hueco en el centro del tubérculo). Mencionan, además, que cuando es atacada por la rancha, la pulpa se vuelve *"gauchosa"* (aguada). También dicen que *"no es muy interesada al abono ya que en shiguas produce muy bien"*. Al sancocharla la piel no se rompe, su textura es harinosa y tiene un sabor agradable.

It is an old variety and very susceptible to blight. The community members say that sometimes *"It becomes pagro"* (hollow in the center of the tuber). They also mention that when it is attacked by the rancha, the pulp becomes *"gauchosa"* (watery). They also say that *" it's not very interested in fertilizers since it produces very well in shiguas (fields that have been previously cultivated)."* When parboiled, the skin does not break, its texture is floury and it has a tasty flavor.

GOMPE

Sinónimos / Synonims

Mosqueta



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.24 - 0.35	0.22 - 0.39	23.69 29.81

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.10 - 1.62	16 - 97	3500 - 4100
Susceptible	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca, sopa
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno, dry potato, soup
Cooking time: Intermediate

Es una variedad antigua, su nombre se debe a la textura de su pulpa que al sancocharla se pega a los dientes como goma. Al sancocharla su piel se rompe y se desprende de la pulpa, su textura es harinosa y su sabor muy agradable. Esta papa es buscada durante la cosecha para ser cocinada ese mismo día debido a su buen sabor.

It is an old variety; its name is due to the texture of its pulp that sticks to the teeth like rubber when boiled. When boiling it, its skin breaks and comes off the pulp, its texture is floury and its flavor is very tasty. This potato is sought after during the harvest to be cooked that same day due to its good flavor.

GOMPE COLORADA

Sinónimos / Synonyms

Carnavalina,
Juanita



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.34	0.23 - 0.32	23.92 30.31

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.17 - 2.00	40 - 41	3500 - 4100

Resistente Resistant	Susceptible	Tardío Late

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochado
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled
Cooking time: Fast

Su nombre se debe a la similitud que tiene con la variedad Gompe, y Colorada por su color rojizo. También es conocida como carnavalina, ya que cuando se siembra en setiembre se cosecha en febrero, mes en que se celebran los carnavales (fiesta tradicional de la comunidad). Esta variedad fue traída hace muchos años desde el distrito de Huanchay, región Ancash. Al sancocharla, la piel se rompe, la textura de su pulpa es harinosa hacia afuera y más aguachenta en la parte media, su sabor es agradable.

Its name is due to the similarity it has with the Gompe variety, and Colorada due to its reddish color. It is also known as carnival, since when it is sown in September it is harvested in February, the month in which carnivals (traditional community festival) are celebrated. This variety was brought many years ago from the Huanchay district, Ancash region. When parboiled, the skin breaks, the texture of its pulp is mealy on the outside and more watery in the middle, its flavor is tasty.

GOYRUNSHA



Significado / Meaning

Semejante a una planta silvestre de la zona

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

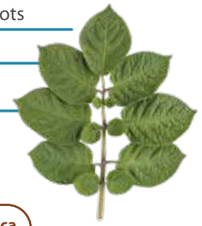
Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.42	0.22 - 0.34	25.62 29.39

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.18 - 1.81	35 - 59	3500 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca, sopa
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, chuno, dry potato, soup
Cooking time: Slow

Su nombre se debe a la forma y color del tubérculo, que es muy parecido al fruto de la planta conocida en la zona como goyrunsha. La piel no se rompe rápidamente al sancocharla, su textura harinosa, y su sabor es agradable.

Its name comes from the shape and color of the tuber, which is very similar to the fruit of the plant known in the area as goyrunsha. The skin does not break quickly when boiling, has a floury texture, and its flavor is tasty.

HABILLA



Significado / Meaning

Semejante a una planta silvestre de la zona

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido aplanado Flattened compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo pálido • Pale red
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.37	0.22 - 0.32	28.36 31.24

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.98 - 1.84	38 - 119	3400 - 3800
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa, chuño
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, soup, chuno
Cooking time: Slow

Su nombre se debe a la forma aplanada del tubérculo, semejante a la semilla de la planta conocida localmente como habilla. Produce bastantes tubérculos pequeños, de 4 a 5 cm en promedio. Su sabor depende del color del suelo. Mencionan los comuneros que *"en suelos colorados a rojizos es más rica que cuando se cultiva en suelos negros"*. Al sancocharla su piel no se rompe rápidamente, su textura es harinosa, y su sabor es agradable.

Its name comes from the flattened shape of the tuber, similar to the seed of the plant locally known as bean. Produces quite a few small tubers, 4-5 cm on average. Its taste depends on the color of the soil. The community members mention that *"It's richer in reddish or scarlet soils than when cultivated in black soils"*. When parboiled, its skin doesn't break quickly, its texture is floury, and its flavor is tasty.

HUASCAYA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco intenso • Intense blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.35	0.35 - 0.40	32.77 33.33

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Estigma pigmentado Pigmented stigma



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.05 - 1.81	52	3500 - 4100	
Resistente Resistant	Susceptible	Rápido Fast	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, soup
Cooking time: Fast

Es una variedad muy antigua. Al sancocharla la piel se rompe rápidamente y se desprende de la pulpa, su textura es muy harinosa y su sabor muy agradable. En el interior del tubérculo se forman *"como hilos"* por lo que no es buena para preparar chuño.

It is a very old variety. When parboiled, the skin breaks quickly and comes off the pulp, its texture is very mealy and its flavor is very tasty. Inside the tuber they produce a *"thready texture "* so it is not good for preparing chuno.

HUASCAYA ROJA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado concertinado Concertina obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.30 - 0.47	0.40 - 0.52	31.77 33.50

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Predominantemente pigmentado
Predominantly pigmented

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.71 - 0.89	12 - 17	3400 - 4100
Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño (solo algunos productores)
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno (only some producers)
Cooking time: Fast

Es una variedad antigua. Algunos agricultores señalan que adquiere un sabor agrio (ácido) al prepararse en chuño, pero otros indican que en chuño es de buen sabor. Igualmente señalan que no es buena para preparar papa seca ya que tiñe la sopa de color rojo, debido al color de su pulpa. Al sancocharla la piel se rompe rápidamente, su textura es muy harinosa y su sabor agradable.

It's an old variety. Some farmers point out that it acquires a sour flavor (acid) when prepared in chuno, but others indicate that it tastes good in chuno. They also point out that it's not good for preparing dry potatoes since it dyes the soup red, due to the color of its pulp. When parboiled, the skin breaks quickly, its texture is very mealy and its flavor is tasty.

HUAYRA AMARILLA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.35	0.32 - 0.37	26.81 27.73

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado (ovario y pared interna del ovario) Pigmented (ovary and inner wall of the ovary)



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.49 - 1.21	16 - 19	3650 - 3650
Susceptible	Intermedio Intermedie	Intermedio Intermedie

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada, chuño, sopa
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, peeled, chuno, soup
Cooking time: Fast

Esta variedad fue introducida hace muchos años. Algunos productores la trajeron de Huánuco, otros la compraron en Tayabamba. Actualmente se encuentra en el grupo de las variedades más comerciales de la zona. Al sancocharla la piel se rompe, su textura es harinosa y su sabor muy agradable.

This variety was introduced many years ago. Some producers brought it from Huánuco, others bought it in Tayabamba. It is currently in the group of the most commercial varieties in the area. When parboiled, the skin breaks, its texture is mealy and its flavor is very tasty.

HUAYRA COLORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.24 - 0.43	0.24 - 0.36	26.77 27.32

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado • Pigmented



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

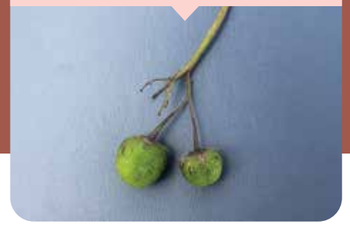
Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.03 - 1.61	30 - 46	3800 - 4100
Susceptible	Intermedio Intermedio	Intermedio Intermedio

Usos culinarios
Culinary Uses

Chuño, mondada, sopa, sancochada (en Tayabamba acompaña al caldo de gallina)
Tiempo de cocción: Rápido

Chuno, peeled, soup, parboiled (accompanies chicken broth in Tayabamba)
Cooking time: Fast

Es una variedad introducida hace muchos años y una de las más cultivadas en la zona por su agradable sabor y altos rendimientos (hasta 40 t/ha), tiene gran aceptación en los mercados locales y en mercados vecinos (Tayabamba, Ongón, Tocache). Esta variedad produce bien en suelos con alto porcentaje de materia orgánica (suelos oscuros). Al sancocharla la piel se rompe y se desprende de la pulpa, su textura es harinosa, su almidón un poco chicloso y su sabor muy agradable.

It is a variety introduced many years ago and one of the most cultivated in the area due to its tasty flavor and high yields (up to 40 t/ha), it is widely accepted in local and neighboring markets (Tayabamba, Ongón, Tocache). This variety produces well in soils with a high percentage of organic matter (dark soils). When parboiled, the skin breaks and detaches from the pulp, its texture is floury, its starch a bit chewy and its flavor is very tasty.

HUEVA



Sinónimos / Synonims

Yema de huevo,
Melania

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.24 - 0.43	0.28 - 0.44	25.81 29.18

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Blanco pálido Pale white
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.38 - 1.28	14 - 22	3600 - 4100	
Intermedio Intermediate	Susceptible	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

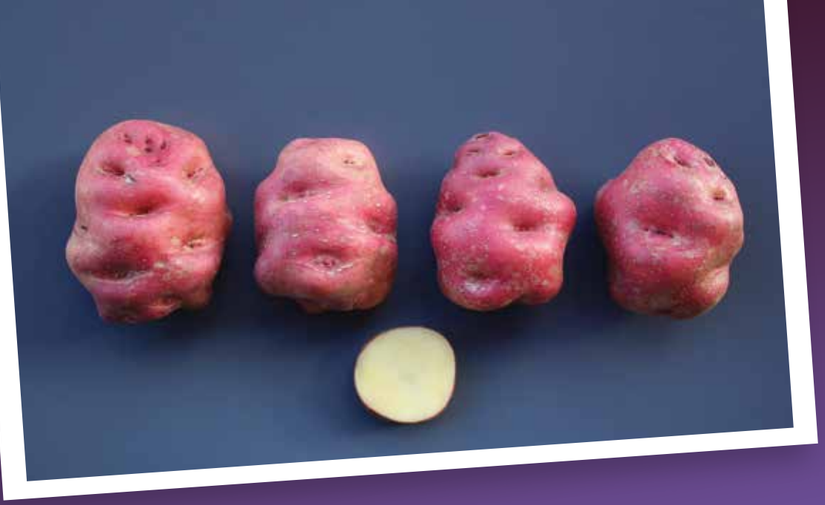
Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Intermediate

Su nombre se debe al color amarillo de su pulpa, parecido al color de la yema de huevo, pero por ser un nombre largo la mayoría lo conoce solo como Hueva. Su rendimiento es relativamente bajo y sus tubérculos pequeños y, además, se pudren rápidamente en suelos húmedos. Al sancocharla, la piel no se rompe aunque la pulpa ya esté cocinada, su textura es medianamente harinosa y su sabor agradable.

Its name is due to the yellow color of its pulp, similar to the color of the egg (huevo) yolk, but because it is a long name, most know it only as Hueva. Its yield is relatively low and its tubers are small and, furthermore, they rot quickly in humid soils. When parboiled, the skin does not break even though the pulp is already cooked, its texture is moderately mealy and its flavor tasty.

ISMOGRA COLORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.35 - 0.42	0.37 - 0.49	31.25 32.04

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.81 - 2.12	34 - 38	3500 - 4100
Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa, chuño
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, soup, chuno
Cooking time: Fast

Esta variedad es cultivada para consumo familiar en pequeñas cantidades en mezcla con otras variedades. Es poco comercial ya que sus tubérculos son pequeños. Al sancocharla su piel se rompe y se desprende de la pulpa, su textura es harinosa y su sabor es muy agradable. Si se deja cocinar por mucho tiempo se desintegra. Dicen las señoras: *"estas papitas hay que ponerlas sobre las otras variedades, ya que si se colocan al fondo de la olla se hacen sopa y no se puede consumirlas"*.

This variety is cultivated for family consumption in small quantities mixed with other varieties. It is not very commercial since its tubers are small. When parboiled, its skin breaks and comes off the pulp, its texture is mealy and its flavor is very tasty. If it is left to cook for a long time it disintegrates. The ladies say: "These potatoes must be placed on top of the other varieties, since if they are placed at the bottom of the pot they become soup and they cannot be consumed."

JOVERA COLORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Ovalado • Oval
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.24 - 0.38	0.26 - 0.36	22.98 25.62

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado (estigma y ovario) Pigmented (stigma and ovary)



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.13 - 2.00	14 - 27	3600 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled
Cooking time: Intermediate

Esta variedad es cultivada generalmente para consumo familiar. Dicen los comuneros: "*esta es una papita gauchosa* (aguada)". Por esta característica y por su pulpa de color rojo no es preferida para la preparación de chuño. Al sancocharla su piel no se rompe rápidamente quedando adherida a la pulpa, su textura es dura pero su sabor es agradable.

This variety is generally cultivated for family consumption. The community members say: "*This is a gauchosa* (watery) *potato*". Due to this characteristic and its red pulp, it's not preferred for the preparation of chuno. When parboiled, its skin does not break quickly, remaining attached to the pulp, its texture is hard but its flavor is tasty.

JOVERA NEGRA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco intenso Intense blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular y médula Vascular ring and medulla



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.34	0.27 - 0.34	22.74 23.60

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.91 - 1.90



16 - 21



3600 - 4100



Intermedio
Intermedio



Susceptible



Intermedio
Intermedio

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, mondada
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled
Cooking time: Slow

Es cultivada en pocas cantidades en mezcla con otras variedades para consumo familiar, se caracteriza por su textura de pulpa aguachenta. Al sancocharla su piel no se rompe y demora en cocinarse, por lo que se pone al fondo de la olla para que se sancoche.

It is cultivated in small quantities mixed with other varieties for family consumption, it's characterized by its watery pulp texture. When parboiled, its skin does not break and it takes time to cook, so it is placed at the bottom of the pot to be parboiled.

LIMEÑA



Sinónimos / Synonims

Huamantina

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.32 - 0.38	0.30 - 0.36	26.23 26.69

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado • Pigmented



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.40 - 1.90	24 - 26	3600 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, soup, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

El nombre de esta variedad se debe a que fue traída desde la región Lima. Se caracteriza por el tamaño grande de sus tubérculos (hasta 30 cm de longitud). Mencionan los comuneros: "*esta papita carga muy bien y sus tubérculos crecen grandazos en suelos purunes* (suelos nuevos)". Se ha convertido en una variedad comercial debido a su sabor. Al sancocharla la piel se rompe rápidamente separándose de la pulpa, su textura es harinosa, si se deja cocinar por mucho tiempo se deshace, su sabor es muy agradable.

The name of this variety is due to the fact that it was brought from the Lima region. It is characterized by the large size of its tubers (up to 30 cm in length). The community members mention: "this potato energizes very well and its tubers grow big in purun soils (new soils)". It has become a commercial variety due to its taste. When parboiled, the skin breaks quickly separating from the pulp, its texture is floury, if it is left to cook for a long time it falls apart, its flavor is very tasty.

LLATINA



Sinónimos / Synonyms

Llatina redonda, Llatina colorada, Manuelita, Juana Llatina

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.50	0.21 - 0.37	22.29 30.48

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.32 - 2.15	31 - 48	3500 - 3900
Intermedio Intermediate	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca, guisos, sopa
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno, dry potato, stews, soup
Cooking time: Intermediate

Esta variedad fue traída del distrito de Llata, región Huánuco, por eso es conocida como Llatina. Es cultivada en mezcla para consumo familiar. Conserva sus características en almacenamiento y no se malogra rápidamente. Dicen los comuneros: "*es buena para el almacenamiento, de esta papita sale un chuño bien rico que se pega en los dientes*". Al sancocharla, su piel no se rompe quedando adherida a la pulpa, su textura es harinosa y su sabor agradable.

This variety was brought from Llata district, Huánuco region, which is why it is known as Llatina. It is cultivated in mixture for family consumption. It retains its characteristics in storage and does not spoil quickly. The community members say: "*it is good for storage, from this potato we make a very tasty chuno that sticks to the teeth*." When parboiled, its skin does not break, remaining attached to the pulp, its texture is mealy and its flavor tasty.

LLAMLLINA BLANCA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado • Elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón pálido • Pale brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco intenso • Intense blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.22 - 0.38	0.25 - 0.36	24.30 28.31

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex

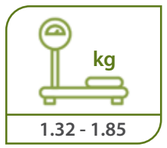


Color de baya / Berry color
Verde • Green

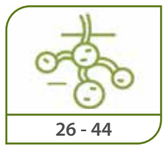
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.32 - 1.85


26 - 44



3400 - 4100


Resistente
Resistant


Susceptible


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, roast, chuno, dry potato
Cooking time: Intermediate

Esta variedad pertenece al grupo de papas conocidas como llamllinas, muy parecidas en la forma de sus tubérculos, pero con diferentes colores. El día de la cosecha estas variedades son buscadas principalmente por lo niños y asadas al fogón para consumirlas hasta que se prepare el almuerzo. Dicen los comuneros: "*estas papitas son asadas en la mañana para ser llevadas como fiambre a la pastea por las punas*". Al sancocharla su piel no se rompe, su textura no es ni harinosa ni aguachenta, y su sabor es agradable.

This variety belongs to the group of potatoes known as llamllinas, very similar in the shape of their tubers, but with different colors. On harvest day, these varieties are sought after mainly by children and roasted on the stove to consume them until lunch is prepared. The community members say: "*these potatoes are roasted in the morning to be taken as cold cuts when grazing in the highlands.*" When parboiled, its skin does not break, its texture is neither floury nor watery, and its flavor is tasty.

LLAMLLINA COLORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado • Elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.30 - 0.40	0.29 - 0.35	25.22 31.01

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde • Green

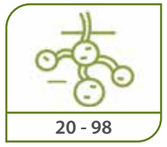
Forma de baya / Berry shape
Cónica • Conical



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.66 - 1.92



20 - 98



3400 - 4100



Intermedio
Intermediate



Resistente
Resistant



Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, asada, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, roast, dry potato
Cooking time: Fast

Variedad que pertenece al grupo de las llamllinas, conocida como Llamllina Colorada por las manchas rojizas que presentan los tubérculos. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente y se separa de la pulpa, su textura es harinosa y su sabor es muy agradable.

Variety that belongs to the group of llamllinas, known as Llamllina Colorada due to the reddish spots on the tubers. When parboiled, its skin breaks quickly and separates from the pulp, its texture is mealy and its flavor is very tasty.

LLAMLLINA JOVERA



Sinónimos / Synonims

Llamllina negra

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado • Elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón pálido • Pale brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco intenso • Intense blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.39	0.22 - 0.39	24.36 31.37

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

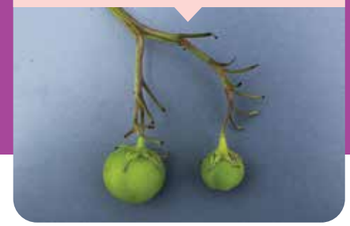
Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.58 - 2.07	14 - 59	3400 - 4100

Resistente Resistant	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada, chuño, papa seca, sopa
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, roast, chuno, dry potato, soup
Cooking time: Intermediate

Otra variedad que pertenece al grupo de las llamllinas, traída según cuentan desde la región Huánuco. Es conocida como Llamllina Jovera por el color de su tubérculo. El término jovero significa blanco con manchas oscuras. En algunos tubérculos predomina el color negro, por lo que también es conocida como Llamllina Negra. Su piel no se rompe rápidamente al sancocharla, la textura de su pulpa es harinosa y su sabor agradable.

Another variety that belongs to the group of llamllinas , brought from the Huánuco region, according to what they say. It is known as Llamllina Jovera for the color of its tuber. The term jovero means white with dark spots. In some tubers the black color predominates, which is why it is also known as Llamllina Negra. Its skin does not break quickly when boiling it, the texture of its pulp is floury and its flavor tasty.

MAGRUSH COLORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intermedio • Medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	Ausente • Absent



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.33 - 0.34	0.27 - 0.34	23.20 28.47

Color de cáliz / Calyx color	Rojizo • Reddish
Color de pedicelo / Pedicel color	Sólo articulación pigmentada Pigmented joint only
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

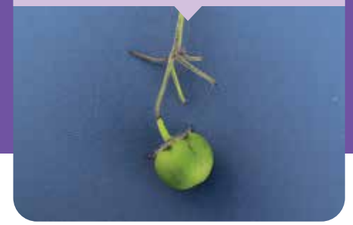
Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.97 - 1.40	17 - 24	3500 - 4100	
Susceptible	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada, papa seca, chuño
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, peeled, dry potato, chuno
Cooking time: Fast

Es una variedad muy antigua. Se caracteriza por producir pocos tubérculos, pero grandes. Dicen los comuneros: "*cuando se cultiva en suelos colorados se rosa más*" (término referido a la ruptura de la piel del tubérculo al sancocharse). Es la variedad preferida para preparar "cuy con papa", su textura es harinosa y su sabor muy agradable. Si se cocina más de 20 minutos se desintegra en la olla.

It is a very old variety. It is characterized by producing few tubers, but large. The community members say: "*when it is grown in red soils it is more pink*" (term referring to the rupture of the skin of the tuber when parboiled). It is the preferred variety to prepare "cuy con papa", its texture is floury and its flavor is very tasty. If it cooks for more than 20 minutes it disintegrates in the pot.

MAGRUSH NEGRA

Sinónimos / Synonyms

Cambray, Pedra



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo aplanado • Flattened oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Rojizo • Reddish
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	Ausente • Absent



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.31	0.23 - 0.27	19.60 23.56

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.94 - 1.90	33 - 49	3650 - 4100
Susceptible	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled
Cooking time: Slow

Variedad poco común que se cultiva en cantidades muy pequeñas para consumo familiar. Se desconoce el significado de su nombre. Generalmente se consume sancochada ya que según las señoras, tiñe la sopa. Al sancocharla su piel se rompe y su textura es aguachenta.

Rare variety grown in very small quantities for family consumption. The meaning of his name is unknown. It is generally consumed parboiled since, according to the ladies, it dyes the soup. When boiled, its skin breaks and its texture is watery.

MALVA

Significado / Meaning

Hace referencia a una planta silvestre



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Blanco, crema pálido Red, pale cream
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	**Zinc (Zn)**	**Materia seca Dry matter (%)**
0.31 - 0.39	0.33 - 0.41	25.05 30.78

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

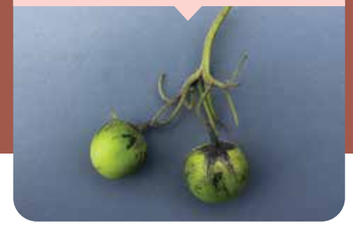
Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent

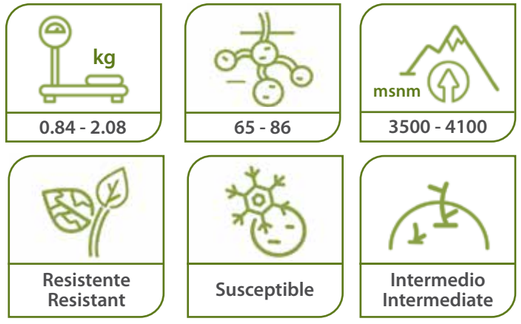


Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, mondada
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, peeled
Cooking time: Fast

Su nombre proviene del color del tubérculo, parecido al color de la flor de la malva (*Malva sylvestris*). Mencionan las señoras: "*cuando se cocina mondada o pelada no se debe cocinar por mucho tiempo ya que se desintegra o se hace caldo*". Al sancocharla la piel se rompe "*se rosa que parece flor de malva*", dicen los comuneros. Su textura es harinosa y su sabor es muy agradable.

Its name comes from the color of the tuber, similar to the color of the mallow flower. (*Malva sylvestris*). The ladies mention: "*when you cook skinned or peeled you should not cook it for a long time since it disintegrates or becomes broth*". When parboiled, the skin breaks "*it becomes pink and looks like a mallow flower*", say the community members. Its texture is floury and its flavor is very tasty.

PORONGA COLORADA



Significado / Meaning
Como un porongo

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado concertinado Concertina obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.52 - 0.61	0.53 - 0.59	30.94 32.83

Color de cáliz / Calyx color	Rojizo • Reddish
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde• Green

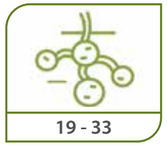
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.00 - 1.72



19 - 33



3500 - 4100



Intermedio
Intermediate



Resistente
Resistant



Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Intermediate

Es una variedad perteneciente al grupo de las porongas, que alude a la forma del tubérculo. El porongo es un recipiente de barro en forma de pera usado para almacenar agua. Colorada, por el color rojizo de las manchas de su tubérculo. Se trata de una variedad antigua muy común entre las familias. Al sancocharla la piel se rompe y se despega de la pulpa, su textura es harinosa y su sabor agradable. Al dejarla cocinar mucho tiempo se desintegra. Se consume con té o café en reemplazo del pan.

It is a variety belonging to the group of porongas, which alludes to the shape of the tuber. The porongo is a pear-shaped clay container used to store water. Red, due to the reddish color of the spots on its tuber. It is an old variety that is very common among families. When parboiled, the skin breaks and detaches from the pulp, its texture is mealy and its flavor tasty. If cooked for a long time it disintegrates. It is consumed with tea or coffee instead of bread.

MOLLIL

Sinónimos / Synonyms
Plátana



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón • Brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.42	0.25 - 0.36	23.94 30.50

Color de cáliz / Calyx color	Verde • Green
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Blanco pálido • Pale white
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

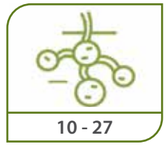
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.57 - 1.59


10 - 27



3500 - 4000


Intermedio
Intermediate


Resistente
Resistant


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño, mondada
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, peeled
Cooking time: Fast

Esta variedad se confunde mucho con la variedad Huevo de Indio, por ser muy similar en planta, flor y tubérculo. Produce bien en chacras que anteriormente han tenido cultivos de cebada o avena y es resistente a la gusanera *(Premnotrypes* sp.). Al sancocharla la piel se rompe, su textura es harinosa y su sabor muy agradable

This variety is often confused with the Huevo de Indio variety, as it is very similar in plant, flower and tuber. It produces well in farms that have previously grown barley or oats and is resistant to the bollworm (*Premnotrypes* sp.). When parboiled, the skin breaks, its texture is mealy and its flavor is very tasty.

PACHAJCHA AMARILLA



Significado / Meaning

Hace referencia a una planta silvestre

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Elíptico • Elliptical
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En las cejas • In the eyebrows
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.36 - 0.37	0.40 - 0.48	35.69 38.25

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.56 - 0.63	32 - 52	3600 - 3900
Intermedio Intermediate	Susceptible	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad antigua y casi todos los anexos de la comunidad que producen papa nativa la cultivan. Algunos pobladores mencionan que el nombre proviene del parecido del tubérculo con la flor de una hierba silvestre de la zona llamada Pachajcha. Esta variedad no tiene buena producción y sus tubérculos son pequeños. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente, la textura es muy harinosa y su sabor agradable.

It is an old variety and almost all the annexes of the community that produce native potatoes grow it. Some residents mention that the name comes from the resemblance of the tuber with the flower of a wild herb from the area called Pachajcha . This variety does not have a good production and its tubers are small. When parboiled, its skin breaks quickly, the texture is very mealy and its flavor is tasty.

PACHAJCHA MORADA



Significado / Meaning

Hace referencia a una planta silvestre

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.37 - 0.41	0.37 - 0.38	33.63 35.46

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent

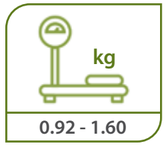


Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Cónica • Conical



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.92 - 1.60



38 - 54



3600 - 3900



Resistente
Resistant



Susceptible



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Esta es otra variedad perteneciente al grupo de las pachajchas. El nombre Morada se debe al color de su tubérculo. Es una variedad antigua, muy susceptible al ataque de la gusanera o gorgojo de los andes (*Premnotrypes* sp.). Produce generalmente tubérculos pequeños (5 a 8 cm de longitud). Al sancocharla su piel se rompe rápidamente, la textura es harinosa y su sabor muy agradable. Si se cocina por demasiado tiempo se desintegra.

This is another variety belonging to the group of pachajchas . The name Morada (purple) is due to the color of its tuber. It is an old variety, very susceptible to attack by the andean worm or weevil (*Premnotrypes* sp.). It generally produces small tubers (5 to 8 cm in length). When parboiled, its skin breaks quickly, the texture is floury and its flavor is very tasty. If it is cooked for too long it disintegrates.

PACHAJCHA NEGRA



Significado / Meaning
Hace referencia a una planta silvestre

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.44 - 0.54	0.49 - 0.58	32.54 34.57

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little grren
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta pálido Pale violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.36 - 1.65	9 - 29	3600 - 4000
Resistente Resistant	Intermedio Intermedio	Intermedio Intermedio

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Otra variedad perteneciente al grupo de las pachajchas. Su nombre Pachajcha Negra se debe al color oscuro de la piel del tubérculo. Es una variedad antigua que se cultiva para consumo familiar y muy poco para comercialización. Sus tubérculos son pequeños (5 a 8 cm de longitud). Se suele consumir acompañada con café. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente, la textura es muy harinosa y su sabor agradable.

Another variety belonging to the group of pachajchas. Its name Pachajcha Negra is due to the dark color of the skin of the tuber. It's an old variety that is cultivated for family consumption and very little for commercialization. Its tubers are small (5 to 8 cm in length). It's usually consumed accompanied with coffee. When parboiled, its skin breaks quickly, the texture is very mealy and its flavor is tasty.

PANA COLORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Blanco, crema pálido • White, pale cream
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo intenso • Intense red
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.33 - 0.34	0.28 - 0.30	23.67 27.74

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado debajo de la articulación Pigmented below the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Cónica • Conical



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.98 - 2.05	31 - 78	3600 - 3800
Intermedio Intermediate	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada, frita, chuño
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled, fried, chuno
Cooking time: Slow

El nombre Pana proviene de la forma del tubérculo, que se asemeja a la forma del pan, y Colorada por el color rojizo que tienen sus yemas y piel. Es resistente a la gusanera *(Premnotrypes* sp.). Al sancocharla su piel no se rompe y su textura es medianamente harinosa. Se pela fácilmente porque presenta ojos superficiales y es preferida para preparar el plato típico "papa con cuy". También se prepara frita.

The name Pana comes from the shape of the tuber, which resembles the shape of bread (pan), and Colorada from the reddish color of its yolks and skin. It is resistant to the roundworm (*Premnotrypes* sp.). When parboiled, its skin does not break and its texture is moderately floury. It is easily peeled because it has shallow eyes and is preferred to prepare the typical dish "potatoes with guinea pig". It is also prepared fried.

PATA DE VACA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Grado de floración / Flowering degree
Aborto de botones • Flower bud abortion



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.36	0.30 - 0.36	20.97 25.74

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.01 - 2.10	36 - 71	3300 - 3800	
Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	

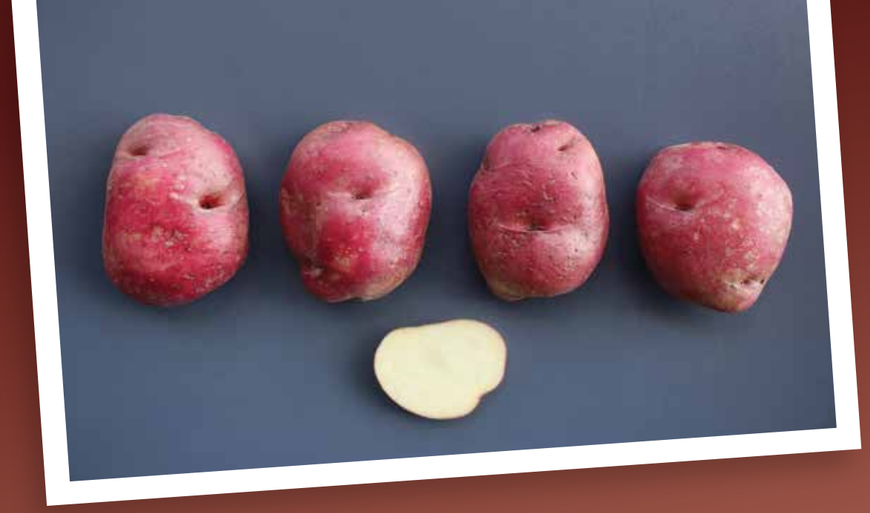
Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada, frita
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled, peeled, fry
Cooking time: Slow

El nombre de esta variedad proviene del tamaño de sus tubérculos que crecen grandes, igual a la pata de la vaca. Se caracteriza por el aborto de botones florales o por muy rara vez mostrar floración. Es utilizada para la preparación de papa con cuy. Al sancocharla su piel no se rompe, su textura es medianamente harinosa y su sabor agradable. También se le prepara frita.

The name of this variety comes from the size of its tubers that grow large, equal to the cow's leg (pata de vaca). It is characterized by the abortion of flower buds or by very rarely showing flowering. It is used for the preparation of potatoes with guinea pig. When parboiled, its skin does not break, its texture is moderately floury and its flavor tasty. It is also prepared fried.

HARAGANA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo aplanado • Flattened oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado pálido • Red, pale purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Rojizo • Reddish
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.25 - 0.29	0.20 - 0.26	22.24 23.46

Color de cáliz / Calyx color	Rojizo • Reddish
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Semiestrellada • Half-starred
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila pálido • Pale lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

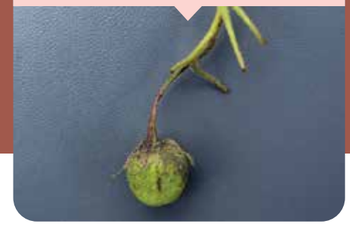
Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.11 - 2.29



24 - 49



3600 - 3800



Resistente
Resistant



Susceptible



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, pelada, frita
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, peeled, fry
Cooking time: Slow

"Esta papa es demorona en madurar por eso se llama Haragana. Además es raizuda (tipo de tuberización dispersa) *por lo que se aporca chica y cuando se cosecha hay que buscar las papas lejos de la planta porque si no se quedan casi todas en la chacra"*, refieren los comuneros. Se caracteriza por ser resistente a plagas y enfermedades. Es de corto almacenamiento porque brota rápidamente. Al sancocharla su piel no se rompe y su textura es aguachenta. También se le prepara frita.

"This potato takes time to ripen, which is why it is called Haragana (lazy). It is also rooty (type of dispersed tuberization) *so it is hilled up small and when it is harvested you have to look for the potatoes far from the plant because otherwise almost all of them will remain on the farm"*, the community members refer. It is characterized by being resistant to pests and diseases. It is of short storage because it sprouts quickly. When parboiled, its skin does not break and its texture is watery. It is also prepared fried.

PELLEJA COLORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.34 - 0.37	0.46 - 0.47	27.62 30.16

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.29 - 1.95	34 - 58	3500 - 3500
Intermedio Intermediate	Resistente Resistant	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca, puré
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, dry potato, puree
Cooking time: Fast

Esta variedad pertenece al grupo conocido como pellejas, nombre que se debe a la rapidez con la que se rompe su piel al sancocharla, "*como si se despellejara*", según los comuneros, y Colorada por el color rojizo de la piel del tubérculo. La textura es harinosa y si se cocina por mucho tiempo se desintegra. Mencionan las señoras: "*cuando se prepara papa seca con esta papa no necesita molerse en el batán o molino, con el cucharón nomás se soba y se echa a la olla*".

This variety belongs to the group known as pellejas (skins), a name that is due to the speed with which its skin breaks when boiling it, "*as if it were skinned*", according to the community members, and Colorada due to the reddish color of the skin of the tuber. The texture is floury and if it is cooked for a long time it disintegrates. The ladies mention: "*when preparing dry potatoes with this potato, it does not need to be ground in a fulling mill or mill, it is just rubbed with a ladle and thrown into the pot*".

PELLEJA NEGRA

Sinónimos / Synonyms

Siete pelleja



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.31 - 0.42	0.38 - 0.40	28.06 31.16

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Mayormente pigmentado y articulación verde Mostly pigmented and green articulation
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.43 - 1.54



29 - 30



3600 - 4100



Intermedio
Intermediate



Resistente
Resistant



Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, sopa, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, soup, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Esta es otra variedad que pertenece a las pellejas. El nombre Pelleja Negra se debe a las manchas oscuras que presenta la piel del tubérculo, aunque varían de rosado a morado. Es una variedad que produce más rápido que las demás pellejas. Dicen los productores "*es más adelantadora que las demás*". Es una variedad antigua, ampliamente distribuida en la comunidad y cultivada para el consumo familiar. Su textura es harinosa y su sabor es muy agradable. Al dejarla cocinar mucho tiempo se desintegra.

This is another variety that belongs to the Pellejas (skins). The name Pelleja Negra is due to the dark spots on the skin of the tuber, although they vary from pink to purple. It is a variety that produces faster than the other skins. The producers say "*it is more advanced than the others*". It is an old variety, widely distributed in the community and cultivated for family consumption. Its texture is floury and its flavor is very tasty. By letting it cook for a long time it disintegrates.

PANANA BLANCA



Sinónimos / Synonyms

Pituca,
Pananita blanca

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.33 - 0.46	0.32 - 0.43	28.59 32.07

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intenso • Intense violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex

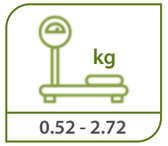


Color de baya / Berry color
Verde • Green

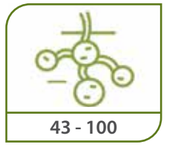
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.52 - 2.72



43 - 100



3700 - 4100



Susceptible



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Chuño, sancochada, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Chuno, parboiled, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad antigua y conocida por varios nombres. Afirma un poblador: *"yo la conocí ya con ese nombre y no sé porque se llamará así, pero esta papita es buenaza para chuño"*. La piel se rompe al sancocharla, su textura es harinosa y su sabor es agradable.

It is an old variety and known by several names. A resident affirms: "*I already knew it with that name and I don't know why it is called tha , but this potato is good for chuno*" . The skin breaks when parboiled, its texture is mealy and its flavor is tasty.

PERRITO



Sinónimos / Synonyms

Culebrita, Víbora, Lombriz, Perrito Colorado

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado falcado • Elongated falcate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.22 - 0.46	0.23 - 0.36	24.85 31.48

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Rojo, rosado intermedio Red, medium pink
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.82 - 2.13	28 - 29	3400 - 3800
Resistente Resistant	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Asada, sancochada
Tiempo de cocción: Lento
Roast, parboiled
Cooking time: Slow

Su nombre varía entre los anexos, la llaman Perrito porque algunos de sus tubérculos se enrollan tomando la apariencia de un perrito durmiendo, también Culebrita o Víbora por sus tubérculos alargados, y Lombriz por el color rojizo de sus tubérculos. No es muy común en la comunidad porque rápidamente se rompe en su traslado. Se prepara asada y es utilizada para destetar a los niños, dándoles estas papitas en reemplazo de galletas. Al sancocharla su textura es variable, dependiendo del ambiente de cultivo, y su piel no se rompe.

Its name varies between the annexes, they call it Perrito (puppy) because some of its tubers are rolled up giving the appearance of a sleeping puppy, also Culebrita (snake) or Víbora (viper) because of its elongated tubers, and Lombriz (worm) because of the reddish color of its tubercles. It is not very common in the community because it quickly breaks in its transport. It is prepared roasted and is used to wean children, giving them these potatoes instead of cookies. When parboiled, its texture is variable, depending on the growing environment, and its skin does not break.

PERRITA BLANCA

Sinónimos / Synonims

Corderito



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado fusiforme • Elongated fusiform
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Rojizo • Reddish
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.37	0.27 - 0.39	25.22 29.87

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.79 - 1.71



48 - 87



3500 - 4100



Intermedio
Intermediate



Resistente
Resistant



Tardío
Late

Usos culinarios
Culinary Uses



Asada, sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Roast, parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Intermediate

El nombre Perrita proviene de la forma del tubérculo que asemeja un perrito acostado, y Blanca por el color claro predominante del tubérculo. Esta variedad es cultivada en pocas cantidades y en mezcla para consumo familiar, muy rara vez para comercialización. Al sancocharla su piel se rompe, su textura es dura y se consume asada en carbón o como papa seca en sopa.

The name Perrita comes from the shape of the tuber that resembles a lying puppy, and Blanca from the predominant light color of the tuber. This variety is cultivated in small quantities and mixed for family consumption, very rarely for commercialization. When parboiled, its skin breaks, its texture is hard and it is eaten roasted on charcoal or as a dried potato in soup.

PERRITO NEGRO



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado fusiforme • Elongated fusiform
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Como anteojos • Like glasses
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.24 - 0.37	0.23 - 0.29	25.51 29.30

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intenso • Intense violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.99 - 1.80



38 - 46



3600 - 4100



Resistente
Resistant



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Asada, sancochada, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Roast, parboiled, dry potato
Cooking time: Intermediate

Esta es otra variedad que pertenece al grupo de las perritas. El nombre Perrito Negro se debe al color oscuro predominante del tubérculo. Es cultivada en pequeñas cantidades solo para consumo familiar. Al sancocharla su piel no se rompe y su textura es variable. Comúnmente se utiliza para sopa.

This is another variety that belongs to the group of perritos (puppies). The name Perrito Negro is due to the predominantly dark color of the tuber. It is cultivated in small quantities only for family consumption. When parboiled, its skin does not break and its texture is variable. It is commonly used for soup.

PERUANITA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.31	0.36 - 0.37	32.13 32.74

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

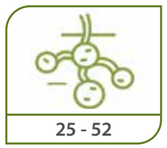
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.67 - 1.95


25 - 52



3700 - 4100


Intermedio
Intermediate


Susceptible


Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño, puré, papa seca (acompaña al caldo de gallina en Tayabamba)
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, puree, dry potato (accompanies chicken broth in Tayabamba)
Cooking time: Fast

Es una variedad introducida a través del PRONAMACHCS (Programa Nacional de Manejo de Cuencas Hidrográficas y Conservación de Suelos) entre los años 1998-2000. Todos los anexos la cultivan por ser muy comercial. Las familias la cultivan en melgas –faja de terreno delimitada por camellones que contiene entre 6 a 10 surcos– como única variedad. Es la preferida para la preparación de chuño. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente, su textura es harinosa y se desintegra si se deja cocinar por demasiado tiempo. Es buena para la preparación de puré y su sabor es agradable.

It is a variety introduced through the PRONAMACHCS (National Program for Hydrographic Basin Management and Soil Conservation) between the years 1998-2000. All the annexes cultivate it because it is very commercial. Families cultivate it in beds – a strip of land delimited by ridges that contains between 6 to 10 furrows – as the only variety. It is the favorite for the preparation of chuño. When parboiled, its skin breaks quickly, its texture is mealy, and it disintegrates if left to cook for too long. It is good for the preparation of puree and its flavor is tasty.

PINGRINA AMARILLA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado • Elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón intenso • Intense brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.36	0.33 - 0.38	33.27 33.86

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intermedio • Medium violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds

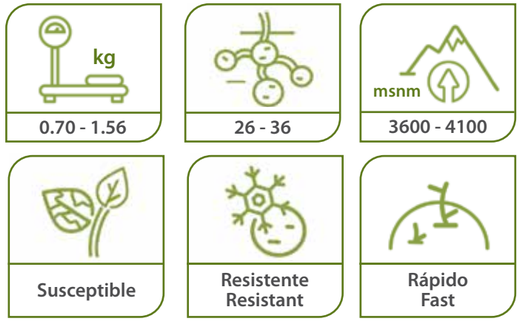


Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada, chuño
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, roast, chuno
Cooking time: Fast

Se trata de una variedad muy antigua que está ampliamente distribuida en casi todos los anexos que cultivan papas nativas. Se maneja en mezcla junto a otras variedades para el consumo familiar. En la cosecha se busca esta variedad para ser cocinada para el almuerzo por su agradable sabor. Su piel se rompe rápidamente al sancocharla, su textura es harinosa y se desintegra si se deja cocinar por mucho tiempo.

This is a very old variety that is widely distributed in almost all the annexes that grow native potatoes. It is handled in a mixture together with other varieties for family consumption. During the harvest, this variety is sought after to be cooked for lunch due to its tasty flavor. Its skin breaks quickly when parboiled, its texture is mealy and it disintegrates if it is left to cook for a long time.

PINGRINA NEGRA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado • Elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Como anteojos • Like glasses
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.29 - 0.38	0.39 - 0.51	31.60 34.49

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotaed
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

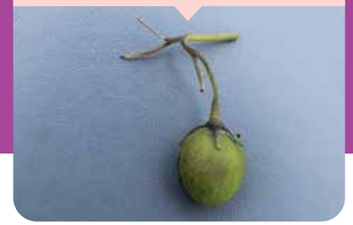
Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg 1.35 - 1.64	44 - 87	msnm 3400 - 4100
Intermedio Intermediate	Resistente Resistant	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada, chuño
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, roast, chuno
Cooking time: Fast

Esta variedad pertenece al grupo de las 'pingrinas' y es preferida por la población de Tayabamba. Por su buen sabor generalmente la cocinan en el almuerzo el día de la cosecha. También es acompañada con café y/o leche y asimismo es muy consumida asada en carbón.

This variety belongs to the 'pingrinas' group and is preferred by the population of Tayabamba. Due to its tasty flavor, they usually cook it for lunch on harvest day. It is also accompanied with coffee and/or milk and is also widely consumed roasted on charcoal.

PIÑA BLANCA



Sinónimos / Synonyms

Prueba nuera blanca

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido tuberosado • Tuberose tablet
Profundidad de ojos / Eye depth	Muy profundo • Very deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose





Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.16 - 0.18	0.20 - 0.24	21.86 23.81

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.10 - 2.03	42 - 117	3500 - 3800	
Susceptible	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, papa seca
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, dry potato
Cooking time: Slow

Su nombre se debe a la similitud del tubérculo con la piña y al color blanco de su piel. Esta variedad no es muy común en la comunidad. Las familias que la cultivan la siembran en mezcla con otras variedades pero en pocas cantidades. Al sancocharla su piel se rompe y su textura es medianamente harinosa. Es consumida como papa seca en sopa.

Its name is due to the similarity of the tuber with the pineapple (pina) and the white (blanca) color of its skin. This variety is not very common in the community. The families that cultivate it sow it mixed with other varieties but in small quantities. When parboiled, its skin breaks and its texture is moderately mealy. It is consumed as dried potato in soup.

PIÑA NEGRA



Sinónimos / Synonyms

Prueba nuera negra

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n =3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo tuberosado • Tuberose oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Muy profundo • Very deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado pálido • Red, pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.37	0.29 - 0.37	24.33 27.67

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intermedio • Medium violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.85 - 2.06



38



3500 - 3800



Susceptible



Intermedio
Intermediate



Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, dry potato
Cooking time: Intermediate

Su nombre se debe a la similitud del tubérculo con la piña y al color negro de su cáscara. Debido al gran número de ojos profundos que tiene el tubérculo se utilizaba antiguamente para probar a las señoritas que deseaban convivir con su pareja. Se cuenta que los padres del joven la hacían pelar este tubérculo y si lograba pelarla bien la aceptaban como nuera porque asumían que sabía cocinar y su hijo con ella no iba a sufrir de hambre. Al sancocharla su piel se rompe y su textura es medianamente harinosa.

Its name is due to the similarity of the tuber with the pineapple (pina) and the black (negra) color of its skin. Due to the large number of deep eyes that the tuber has, it was used in the past to test young ladies who wanted to live with their partner. It is said that the young man's parents made her peel this tuber and if she managed to peel it well, they accepted her as a daughter-in-law because they assumed she knew how to cook and her son would not starve with her. When parboiled, its skin breaks and its texture is moderately mealy.

PLANCHA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Grado de floración / Flowering degree
Aborto de botones • Flower bud abortion





Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.30 - 0.30	0.25 - 0.28	25.71 25.85

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.84 - 2.18	53 - 61	3600 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Pelada, papa seca, sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio

Peeled, dry potato, parboiled
Cooking time: Intermediate

Según algunos pobladores del anexo Ucchapampa, esta variedad fue traída desde el poblado Pachupata, distrito de Huaylillas, provincia de Pataz. Es una variedad que por lo general aborta los botones florales o muy rara vez muestra flor. Generalmente se consume pelada y también la secan para hacer sopa. Mencionan las señoras: "*es suavecita para pelarla; por eso esta papa la hacemos con cuy*".

According to some residents of the Ucchapampa annex, this variety was brought from the Pachupata town, Huaylillas district, Pataz province. It is a variety that usually aborts the flower buds or very rarely shows a flower. It is generally eaten peeled and is also dried to make soup. The ladies mention: "*it is soft to peel it; that's why we make this potato with guinea pig.*"

PORONGA NEGRA

Sinónimos / Synonims

Camotita,
Plancha Shoga,
Mashua



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado concertinado Concertina obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Blanco pálido Pale white
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Lila • Lilac
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	En estrella • Star
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.37 - 0.64	0.36 - 0.51	30.00 36.18

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.81 - 2.00


17 - 47



3500 - 4100


Resistente
Resistant


Resistente
Resistant


Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Otra variedad perteneciente al grupo de las porongas. También se conoce como mashua por su parecido con el tubérculo de ese cultivo (*Tropaeolum tuberosum*). Es una variedad antigua y muy distribuida entre las familias de la comunidad que la cultivan para consumo familiar. Al sancocharla su piel se rompe y se desprende de la pulpa, su textura es muy harinosa y su sabor es agradable.

Another variety belonging to the group of porongas. It is also known as mashua because of its resemblance to the tuber of that crop (*Tropaeolum tuberosum*). It's an old variety and widely distributed among the families of the community that grow it for family consumption. When parboiled, its skin breaks and comes off the pulp, its texture is very mealy and its flavor is tasty.

PORONGA AMARILLA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo pálido • Pale red
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.49 - 0.53	0.47 - 0.48	33.21 36.32

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Blanco pálido • Pale white
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Lila • Lilac
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Bandas en el haz Bands on the upper face
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.42 - 2.00	16 - 31	3600 - 4100	
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, roast, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Es otra variedad perteneciente al grupo de las porongas y muy distribuida en la comunidad. Su nombre se debe al color amarillo de su piel. Mencionan los comuneros que es "*preferida para preparación de chuño ya que sale muy agradable*". Su textura es sumamente harinosa. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente y se desintegra si se deja cocinar por mucho tiempo.

It is another variety belonging to the porongas group and widely distributed in the community. Its name is due to the yellow (amarilla) color of its skin. The community members mention that it is "*preferred for preparing chuno since it comes out very nice*". Its texture is extremely floury. When parboiled, its skin breaks quickly and disintegrates if it's left to cook for a long time.

CORDERO GORDO



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo pálido • Pale yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.30 - 0.40	0.25 - 0.34	22.78 26.54

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo sin articulación Lightly pigmented throughout with no articulation
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.07 - 2.09


41 - 95



3600 - 4100


Resistente
Resistant


Susceptible


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sopa, sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio

Soup, parboiled
Cooking time: Intermediate

Es una variedad que las familias cultivan en poca cantidad. Se caracteriza por la dureza de su piel que al sancocharla no se rompe rápidamente aunque la pulpa ya esté cocinada. Dicen los pobladores "*es fácil de pelar, tan solo con aplastarlo en un extremo sale su cascara entera, por lo que se puede pelar con una mano*". Su textura es medianamente harinosa.

It is a variety that families grow in small quantities. It is characterized by the hardness of its skin that does not break quickly when parboiled, even though the pulp is already cooked. The residents say "*it is easy to peel, just by crushing it at one end the entire skin peels off, so it can be peeled with one hand*". Its texture is moderately floury.

POROTA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Grado de floración / Flowering degree
Aborto de botones • Flower bud abortion



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	**Zinc (Zn)**	**Materia seca Dry matter (%)**
0.25 - 0.27	0.26 - 0.26	20.32 23.95

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg 1.75 - 2.15	59 - 85	msnm 3600 - 3900
Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, pelada, frita, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, peeled, fry, dry potato
Cooking time: Fast

Esta variedad debe su nombre a que sus anchas hojas se parecen a las del poroto (*Phaseolus vulgaris*). Se caracteriza por abortar los botones florales o presentar flor muy rara vez. Dicen los pobladores: "*es fácil de pelar con cuchillo porque no tiene casi ojos, por lo que se prepara frita*". Al sancocharla su piel se rompe rápidamente y su sabor es agradable.

This variety owes its name to the fact that its broad leaves resemble those of the bean (*Phaseolus vulgaris*). It is characterized by aborting flower buds or presenting flowers very rarely. The residents say: "*it is easy to peel with a knife because it has almost no eyes, so it is prepared fried*". When parboiled, its skin breaks quickly and its flavor is tasty.

RAÍZ DE CHILCA



Significado / Meaning

Semejante a la raíz de una planta silvestre de la zona

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Elíptico reniforme • Reniform elliptical
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.42 - 0.47	0.35 - 0.48	26.34 27.92

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Violeta • Violet

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.96 - 1.15	24 - 34	3500 - 3900	
Intermedio Intermediate	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, roast
Cooking time: Fast

Su nombre proviene del parecido del color del tubérculo con el color de las raíces de la planta chilca (*Baccharis latifolia*), que crece de forma natural en la zona. Es común, pero las familias la cultivan en pocas cantidades. Es de textura harinosa y sabor muy agradable. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente y se desprende de la pulpa.

Its name comes from the similarity of the color of the tuber with the color of the roots (raiz) of the chilca plant (*Baccharis latifolia*), which grows naturally in the area. It is common, but families grow it in small amounts. It has a floury texture and a very tasty flavor. When parboiled, its skin breaks quickly and comes off the pulp.

MIRACIELO



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo - alargado Oblong - elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Straight
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.33 - 0.34	0.27 - 0.31	29.46 28.33

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice •At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.15 - 2.02	14 - 20	3500 - 4000	
Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled, dry potato
Cooking time: Intermediate

Según los pobladores "*esta papa se llama Miracielo porque siempre aparecen sus puntas del tubérculo encima del surco, por más que se aporque bien siempre rompen el suelo y aparecen mirando al cielo*". Es escasa y las pocas familias que la tienen la cultivan en mezcla. Es de textura harinosa y sabor agradable. Al sancocharla su piel no se rompe.

According to the residents, "*this potato is called Miracielo (sky looking) because its tuber tips always appear above the furrow, no matter how well it is hilled, they always break the ground and appear looking at the sky.*" It is scarce and the few families that have it cultivate it in a mixture. It has a floury texture and tasty flavor. When parboiled, its skin does not break.

RENACIMIENTO



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre de la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta pálido • Pale violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Cónica • Conical





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.22 - 0.38	0.21 - 0.35	20.24 25.02

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.10 - 1.65	27 - 128	3500 - 3900
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Pelada, frita, sancochada, papa seca, guiso
Tiempo de cocción: Intermedio

Peeled, fry, parboiled, dry potato, stew
Cooking time: Intermediate

En realidad, es parecida a una variedad mejorada lanzada formalmente por el Ministerio de Agricultura del Perú en 1952. Actualmente se le confunde como papa nativa y es cultivada en mezcla con variedades ancestrales. Refieren los agricultores: "*a esta papa hay que taparla para que no le dé el sol, porque rápidamente se amarga*". Se consume pelada, preparada con cuy, papa frita o en sancochado; también es secada y consumida en sopa. Su textura es aguachenta, pero su sabor es agradable.

Actually, it is similar to an improved variety formally launched by the Ministry of Agriculture of Peru in 1952. Currently it is confused with a native potato and is cultivated in a mixture with ancestral varieties. The farmers say: "*this potato must be covered so that it doesn't catch sunlight, because it quickly becomes bitter.*" It is eaten peeled, prepared with guinea pig, fried potatoes or boiled; it is also dried and eaten in soup. Its texture is watery, but its flavor is tasty.

RENACIMIENTO JOVERO



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.33	0.25 - 0.31	20.08 24.63

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Estrellada • Starry
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - haz Acumen - front side
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide con mucrón terminal
Ovoid with terminal mucron



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.70 - 1.33	40 - 73	3500 - 4000

Resistente Resistant	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Pelada, frita, sancochada,
Tiempo de cocción: Rápido
Peeled, fry, parboiled
Cooking time: Fast

Esta variedad se cultiva en mezcla para consumo familiar. Los productores dicen que "*es interesada al abono*", o sea necesita una dosis de fertilización para que produzca. Es preferida para fritura ya que es fácil de pelar y su textura no es muy harinosa. Al sancocharla su piel no se rompe y su sabor es agradable.

This variety is grown in a mixture for family consumption. The producers say that "*it likes fertilizer*", that is, it needs a dose of fertilization for it to produce. It is preferred for frying since it is easy to peel and its texture is not very mealy. When parboiled, its skin does not break and its flavor is tasty.

CABANISTA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Elíptico • Elliptical
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.35 - 0.36	0.27 - 0.30	24.81 25.60

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg 0.78 - 1.39	17 - 19	msnm 3600 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, sopa
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, soup
Cooking time: Fast

Es una variedad muy escasa que se suele cultivar en mezcla para consumo familiar. Produce tubérculos grandes, de hasta unos 30 cm de longitud. Su piel se abre rápidamente al sancocharla, su textura es harinosa y su sabor agradable.

It is a very rare variety that is usually grown in a mixture for family consumption. It produces large tubers, up to about 30 cm in length. Its skin opens quickly when boiled, its texture is mealy and its flavor tasty.

SEGUNDITA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo aplanado • Flattened oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo pálido • Pale yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.37	0.24 - 0.29	23.65 28.33

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.79 - 1.91



32 - 53



3600 - 3900



Resistente
Resistant



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Pelada, frita, sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio

Peeled, fry, parboiled
Cooking time: Intermediate

Se desconoce el origen de su nombre. Posiblemente se refiere a que la variedad produce muchos tubérculos, pero de un tamaño pequeño a intermedio: es papa de segunda. Esta variedad se caracteriza por tener la piel gruesa y por ser resistente a la gusanera (*Premnotrypes sp.*). Comentan los productores que "*casi no se prepara chuño de esta papa*". Se utiliza comúnmente para fritura.

The origin of its name is unknown. Possibly it refers to the fact that the variety produces many tubers, but of a small to intermediate size: it is a second (segunda) rate potato. This variety is characterized by having thick skin and being resistant to the webworm (*Premnotrypes sp.*). Producers comment that "*chuno is not prepared from this potato*". It is commonly used for frying.

SHAYPA

Sinónimos / Synonyms
Pananita, Rosha



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado reniforme • Obovate reniform
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular angosto Narrow vascular ring



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.25 - 0.43	0.27 - 0.44	28.83 35.31

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg			msnm
1.17 - 1.89	28 - 44	3500 - 4100	
Intermedio Intermediate	Susceptible	Rápido Fast	

Usos culinarios
Culinary Uses

Asada, chuño, papa seca, sancochada, sopa, papa rellena
Tiempo de cocción: Rápido

Roast, chuno, dry potato, parboiled, soup, stuffed potato
Cooking time: Fast

Variedad ampliamente distribuida en la comunidad, se cultiva en mezcla para consumo familiar. Se prepara asada al carbón o para acompañarse con café o té. Al sancocharla, rápidamente se rompe su piel y se desprende de la pulpa. Es de textura muy harinosa y de sabor muy agradable. Si se deja cocinar por mucho tiempo se desintegra la pulpa. Mencionan las señoras que *"a esta papa cuando se cocina en mezcla hay que ponerla sobre las otras, porque si se pone debajo, no se come ninguna ya que se deshace"*.

Variety widely distributed in the community; it is cultivated in a mixture for family consumption. It is prepared roasted on charcoal or to be accompanied with coffee or tea. When parboiled, its skin quickly breaks and the pulp is detached. It has a very floury texture and a very tasty flavor. If it's left to cook for a long time, the pulp disintegrates. The ladies mention that *"when this potato is cooked in a mixture, it must be placed on top of the others, because if it is placed below, none of them will be eaten since it crumbles apart"*.

CHILCA BLANCA



Sinónimos / Synonyms

Shilca blanca

Significado / Meaning

Semejante a una planta silvestre de la zona

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo pálido • Pale yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.25 - 0.37	0.24 - 0.31	24.43 27.47

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

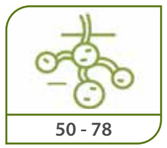
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.03 - 2.00



50 - 78



3300 - 4100



Resistente
Resistant



Susceptible



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno
Cooking time: Intermediate

El nombre de esta variedad se debe al tallo oscuro de su planta, parecido a la planta de chilca *(Baccharis latifolia)*. Es cultivada en mezcla para consumo familiar. Es de textura medianamente harinosa y su sabor es agradable. Su piel no se rompe al sancocharla.

The name of this variety is due to the dark stem of its plant, similar to the chilca plant (*Baccharis latifolia*). It is cultivated in mixture for family consumption. It has a moderately floury texture and its flavor is tasty. Its skin does not break when parboiled.

CHILCA NEGRA



Sinónimos / Synonyms
Shilca negra

Significado / Meaning
Semejante a una planta silvestre de la zona

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.29 - 0.48	0.26 - 0.37	26.06 27.67

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Semiestrellada • Half-starred
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.25 - 2.12	56 - 88	3300 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno
Cooking time: Fast

Su nombre se debe a su parecido con la planta de chilca (*Baccharis latifolia*). Se trata de una variedad comúnmente sembrada en la zona. Produce una gran cantidad de tubérculos por planta. Al sancocharla su piel se abre, es de textura harinosa y su sabor es agradable.

Its name is due to its resemblance to the chilca plant (*Baccharis latifolia*). It is a variety commonly planted in the area. Produces a large number of tubers per plant. When parboiled, its skin opens, it has a floury texture and its flavor is tasty.

CURAU SHOCPI



Sinónimos / Synonyms

Curau Shirco

Significado / Meaning

De posible origen semisilvestre

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
-	-	24.03 28.20

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo sin articulación Lightly pigmented throughout with no articulation
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila pálido • Pale lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.14 - 1.75



22 - 29



3700 - 4000



Resistente
Resistant



Susceptible



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, pelada, frita
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, peeled, fry
Cooking time: Fast

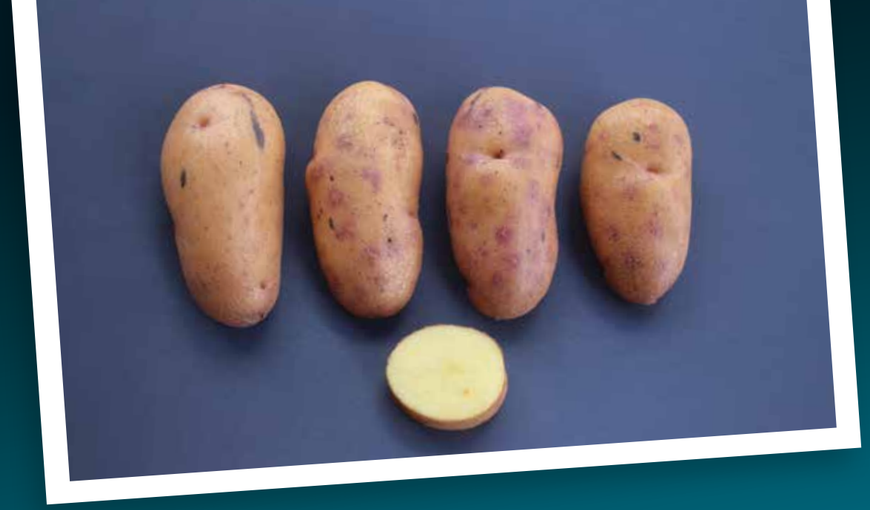
Es comúnmente cultivada en mezcla. Según los productores se caracteriza por ser tardía en la emergencia y en cosecha. El nombre 'curau' puede referirse a un posible origen semisilvestre, ya que con ese nombre también se designa a una 'papa maleza' que crece comúnmente en las chacras de maíz. Su textura es intermedia: ni muy harinosa, ni muy aguachenta. Su sabor es agradable. También es una variedad fácil de pelar con cuchillo. Al sancocharla su piel no se rompe.

It is commonly grown in mixture. According to the producers, it is characterized by being late in emergence and in harvest. The name 'curau' may refer to a possible semi-wild origin, since this name also designates a 'weedy potato' that commonly grows in corn fields. Its texture is intermediate: not too floury, not too watery. Its taste is rich. It is also an easy variety to peel with a knife. When parboiled, its skin does not break.

SHOCPI BLANCO

Sinónimos / Synonyms

Cordero, Yemi gallo



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

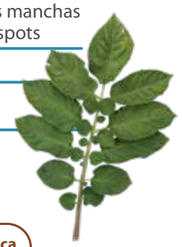
Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón pálido • Pale brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.34	0.24 - 0.32	24.63 29.45

Color de cáliz / Calyx color	Verde • Green
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Blanco pálido • Pale white
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde • Green

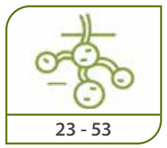
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.35 - 1.78



23 - 53



3600 - 3900



Susceptible



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermedie

Usos culinarios
Culinary Uses



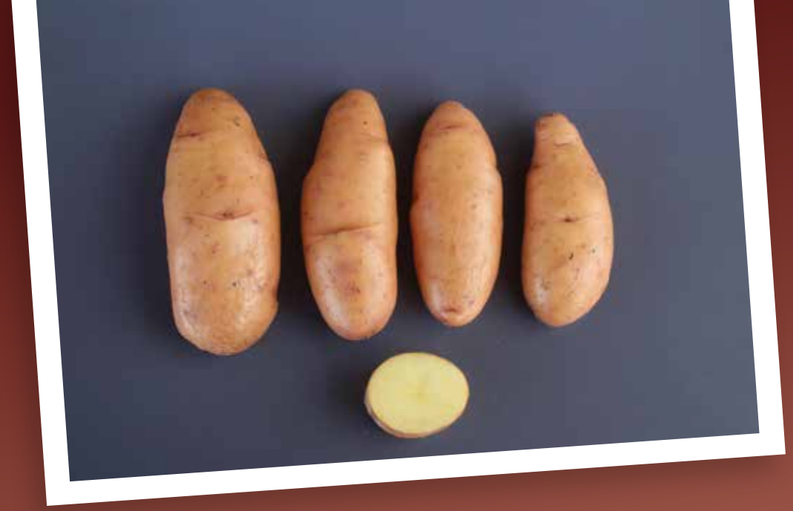
Sancochada, pelada, frita
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, peeled, fry
Cooking time: Intermediate

Cuentan los agricultores que esta variedad fue introducida desde Huamachuco, provincia de Sánchez Carrión, región La Libertad, por el Ministerio de Agricultura, mediante un proyecto de producción de papa. No tiene mucho mercado, pero los agricultores en Tayabamba la adoptaron para consumo. Su textura es harinosa y su sabor muy agradable. Al sancocharla la piel se rompe.

Farmers say that this variety was introduced from Huamachuco, Sánchez Carrión province, La Libertad region, by the Ministry of Agriculture, through a potato production project. It doesn't have much of a market, but farmers in Tayabamba adopted it for consumption. Its texture is floury and its flavor is very tasty. When parboiled, the skin breaks.

HUEVO DE INDIO



Sinónimos / Synonyms
Colparina

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo, alargado aplanado Oblong, elongated flattened
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rosado pálido • Pale pink
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.20 - 0.24	0.19 - 0.20	18.24 20.38

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Blanco pálido • Pale white
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

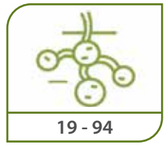
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.51 - 1.36



19 - 94



3600 - 4000



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Frita, sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio
Fry, parboiled
Cooking time: Intermediate

Es una variedad nativa muy típica del norte del Perú, ampliamente distribuida en la sierra de la Libertad y Cajamarca. Comúnmente es cultivada en mezcla para consumo familiar, por lo general se consume sancochada.

It is a very typical native variety of northern Peru, widely distributed in the Sierra de la Libertad and Cajamarca. It is commonly cultivated in mixture for family consumption, it is generally consumed parboiled.

SHUYTO BLANCO



Sinónimos / Synonyms
Peña

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Erecto • Straight
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.22 - 0.44	0.21 - 0.42	23.78 29.77

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intenso Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.18 - 1.81	18 - 74	3600 - 4100
Susceptible	Susceptible	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, pelada, chuño, papa seca, puré, frita
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, peeled, chuno, dry potato, puree, fry
Cooking time: Fast

Es una variedad antigua que generalmente se cultiva en mezcla. Es común, pero se siembra en pequeñas cantidades para consumo familiar. Es susceptible a altos niveles de humedad en el suelo, que es cuando los tubérculos se tienden a pudrir más rápidamente en comparación con otras variedades. Su textura es harinosa y su sabor agradable Al sancocharla su piel se rompe rápidamente. Por la forma del tubérculo también se consume pelada y frita.

It is an old variety that is generally grown in mixture. It is common, but it is planted in small quantities for family consumption. It is susceptible to high levels of soil moisture, which is when the tubers tend to rot more quickly compared to other varieties. Its texture is floury and its flavor is tasty. When parboiled, its skin breaks quickly. Due to the shape of the tuber, it is also eaten peeled and fried.

SHUYTO MORADO

Sinónimos / Synonyms

Vega morada



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco intermedio • Medium blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas dispersas • Scattered areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.32	0.25 - 0.28	24.14 30.49

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila pálido • Pale lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.06 - 1.60	27 - 59	3500 - 4100
Susceptible	Intermedio Intermedie	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled
Cooking time: Fast

Es una variedad antigua que se cultiva en mezcla para consumo familiar. Por ser susceptible a la rancha se siembra adelantada (julio-agosto) para evitar su ataque. Indican los agricultores que no se pudre rápidamente como otras variedades y es buena para el almacenamiento. Debido al color oscuro de su pulpa se consume generalmente sancochada ya que tiñe la sopa y el chuño. Su textura es harinosa y su sabor agradable. La piel se rompe rápidamente al cocinarla.

It is an old variety that is grown in mixture for family consumption. Because it is susceptible to blight, it is sown early (July-August) to avoid its attack. Farmers indicate that it does not rot quickly like other varieties and is good for storage. Due to the dark color of its pulp, it is generally consumed parboiled since it colors the soup and the chuno. Its texture is floury and its flavor tasty. The skin breaks down quickly when cooked.

SILGUERA



Significado / Meaning

Semejante a un ave de la zona

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Ovalado concertinado • Concertina oval
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.27	0.24 - 0.25	26.00 28.07

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.51 - 0.94	12 - 21	3700 - 3900	
Susceptible	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, sopa
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, soup
Cooking time: Fast

Su nombre se debe a la forma del tubérculo, delgado y pequeño, que se asemeja a un ave de la zona conocida como silguero. Es una variedad susceptible a la rancha. Es de textura harinosa y buen sabor. Los agricultores la prefieren para sancochar.

Its name is due to the shape of the tuber, thin and small, which resembles a local bird known as a Silguero. It is a variety susceptible to blight. It has a floury texture and good flavor. Farmers prefer it for parboiling.

TABACA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Elíptico • Elliptical
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular angosto Narrow vascular ring



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.27	0.24 - 0.25	16.35 19.37

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.19 - 1.96



15 - 26



3600 - 3900



Susceptible



Resistente
Resistant



Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, asada
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, roast
Cooking time: Slow

Es una variedad común, sembrada en mezcla para consumo familiar. Produce pocos tubérculos pero generalmente grandes. Incluso se han observado tubérculos hasta de 35 cm de longitud. Es de textura aguachenta, pero su sabor es agradable. Al sancocharla su piel no se rompe.

It is a common variety, planted in mixture for family consumption. Produces few but generally large tubers. Tubers up to 35 cm in length have even been observed. It is watery in texture, but its flavor is tasty. When parboiled, its skin does not break.

TANANTA



Sinónimos / Synonyms
Mullaca

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.33 - 0.48	0.36 - 0.43	26.56 28.68

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Semiestrellada • Half-starred
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

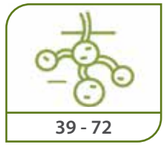
Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.15 - 1.98


39 - 72



2800 - 3900


Resistente
Resistant


Susceptible


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad cultivada en mezcla para consumo familiar y produce gran número de tubérculos por planta. Se diferencia de la variedad Tananta Blanca por las manchas moradas que tiene en sus cejas. Es de textura harinosa y de sabor agradable. Al sancocharla su piel se rompe y es preferida para la preparación de chuño.

It is a variety grown in mixture for family consumption and produces a large number of tubers per plant. It differs from the Tananta Blanca variety because of the purple spots on its eyebrows. It has a floury texture and a tasty flavor. When parboiled, its skin breaks and it is preferred for the preparation of chuno.

TANANTA BLANCA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Marrón intermedio • Medium brown
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Semiestrellada • Half-starred
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout





Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.33 - 0.41	0.35 - 0.42	26.56 32.08

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.15 - 1.69	51 - 148	3300 - 3900

Susceptible	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Lento

Parboiled, chuno
Cooking time: Slow

Es una variedad que se cultiva en mezcla para consumo familiar. Produce gran número de tubérculos pequeños por planta. Es de textura harinosa y sabor agradable. Dicen los comuneros que "*esta papa se consume cumbra* (no muy cocinada) *ya que así es más rica*". Al sancocharla su piel se rompe, aunque demora en cocinarse

It is a variety that is grown in mixture for family consumption. Produces a large number of small tubers per plant. It has a floury texture and tasty flavor. The community members say that "*this potato is consumed cumbra* (not very cooked) *since it is tastier that way*". When parboiled, its skin breaks, although it takes time to cook.

TARANTINA NEGRA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Blanco, crema intermedio White, medium cream
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Como anteojos • Like glasses
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.37 - 0.45	0.35 - 0.37	27.20 29.66

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Semiestrellada • Half-starred
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentatio	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

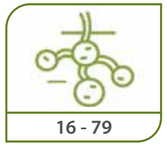
Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.61 - 1.93


16 - 79



3600 - 4100


Resistente
Resistant


Resistente
Resistant


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled, chuno
Cooking time: Intermediate

Es una variedad antigua, cultivada en mezcla para consumo familiar. Se caracteriza por tener un periodo vegetativo muy tardío. Indican los productores: "*esta variedad se siembra primero y se cosecha al último*". También mencionan que es resistente a la gusanera (*Premnotrypes sp.*). Es de textura harinosa y su sabor es agradable. Al sancocharla su cáscara no se rompe.

It is an old variety, grown in mixture for family consumption. It is characterized by having a very late vegetative period. The producers say: "*this variety is sown first and harvested last*". They also mention that it is resistant to the webworm (*Premnotrypes sp.*). It has a floury texture and its flavor is tasty. When parboiled, its skin does not break.

TARANTINA BLANCA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.41 - 0.46	0.34 - 0.38	26.39 28.20

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



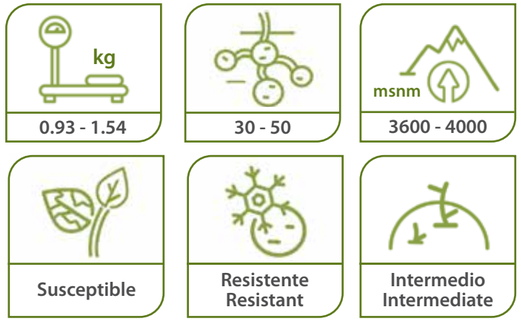
Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, chuno
Cooking time: Slow

Es cultivada en mezcla para consumo familiar. Mencionan los productores que "*al guardarla cambia de sabor rápidamente*". Su textura es harinosa, un poco chiclosa y su sabor muy agradable. Es buena para chuño, demora en cocinarse y su piel se rompe.

It is cultivated in mixture for family consumption. Producers mention that "*when stored, it changes flavor quickly*". Its texture is floury, a bit chewy and its flavor is very tasty. It is good for chuno, it takes time to cook and its skin breaks.

TARANTINA JOVERA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Marrón intermedio • Medium brown
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots

Grado de floración / Flowering degree
Aborto de botones • Flower bud abortion



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, asada
Tiempo de cocción: Lento
Parboiled, chuno, roast
Cooking time: Slow

Es una variedad cultivada en mezcla para consumo familiar. Se caracteriza por el aborto de botones florales o por florear muy rara vez. El tubérculo es parecido al de la Tarantina Negra, pero con menor proporción de áreas oscuras. Es de textura harinosa y de sabor agradable. Demora para cocinarse y su piel no se rompe.

It is a variety cultivated in mixture for family consumption. It is characterized by the abortion of flower buds or by flowering very rarely. The tuber is similar to that of the Tarantina Negra, but with a lower proportion of dark areas. It has a floury texture and a tasty flavor. It takes time to cook and its skin does not break.



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.41 - 0.46	0.33 - 0.33	27.03 29.92

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.81 - 2.03	36 - 78	3600 - 4100
Resistente Resistant	Susceptible	Intermedio Intermediate

TRUJILLANA COLORADA



Significado / Meaning

De Trujillo (colorado)

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Abundante / Abundant

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo, alargado • Oblong, elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.36 - 0.36	0.28 - 0.32	26.92 26.94

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.71 - 0.94	28 - 42	3700 - 4100	
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, pelada, sopa
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, peeled, soup
Cooking time: Fast

Según los pobladores de Ucchapampa, se trata de una variedad introducida desde la región Huánuco. Es comúnmente confundida con la variedad Huayra Colorada por la forma y color del tubérculo. Es una variedad comercial que se cultiva en pequeñas melgas. Es de textura harinosa y sabor muy agradable. Al sancocharla su piel se rompe y la pulpa se desintegra si se cocina por mucho tiempo.

According to the residents of Ucchapampa, it is a variety introduced from the Huánuco region. It is commonly confused with the Huayra Colorada variety due to the shape and color of the tuber. It is a commercial variety that is cultivated in small fields. It has a floury texture and a very tasty flavor. When parboiled, its skin breaks and the pulp disintegrates if it is cooked for a long time.

TRUJILLANA JOVERA

Sinónimos / Synonyms

Muru Huayro

Significado / Meaning

De Trujillo (bicolor)



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.32 - 0.34	0.23 - 0.34	26.96 27.25

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentado (estigma y ovario) Pigmented (stigma and ovary)



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.91 - 1.75	23 - 46	3700 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, pelada, sopa, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled,chuno, peeled, soup, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad comercial introducida originalmente desde el centro del Perú. Actualmente se encuentra distribuida en la mayoría de anexos de Tayabamba. Es comercial y se cultiva en melgas. Su textura es harinosa y su sabor muy agradable. Su piel se rompe al sancocharla.

It is a commercial variety originally introduced from central Peru. It is currently distributed in most of the annexes of Tayabamba. It is commercial and is cultivated in beds. Its texture is floury and its flavor is very tasty. Its skin breaks when parboiled.

TRUJILLANA NEGRA



Significado / Meaning

De Trujillo (negra)

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco pálido • Pale blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.38 - 0.44	0.28 - 0.30	25.48 26.73

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Pigmentado sobre la articulación Pigmented over the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intermedio • Medium violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.14 - 1.75	21 - 32	3700 - 4100	
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno
Cooking time: Fast

Esta variedad del grupo Trujillana es rara y cultivada en mezcla para consumo familiar. Se trata de una variedad robusta frente a enfermedades y heladas. Es de textura harinosa y sabor muy agradable.

This variety of the Trujillana group is rare and cultivated in mixture for family consumption. It is a robust variety against diseases and frost. It has a floury texture and a very tasty flavor.

TULULA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado pálido • Red, pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.26 - 0.27	0.32 - 0.41	27.46 27.65

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas y ápice, pigmentadas Bands and apex, pigmented
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds

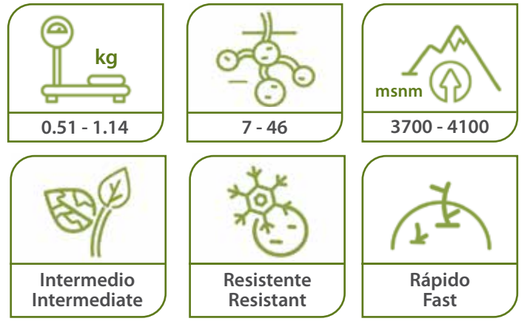


Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, puré, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, puree, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad con rasgos similares a la Peruana o Peruanita. Reportan los agricultores que es sensible a la podrición bajo condiciones húmedas. Es de textura harinosa y sabor muy agradable. Su piel se rompe al sancocharla y la pulpa suele desintegrase si se cocina demasiado tiempo.

It's a variety with features similar to the Peruana or Peruanita. Farmers report that it is sensitive to rot under humid conditions. It has a floury texture and a very tasty flavor. Its skin breaks when parboiled and the pulp tends to disintegrate if cooked too long.

VEGA AMARILLA



Sinónimos / Synonyms

Chaucha amarilla, Huamantanga

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.34	0.36 - 0.54	27.61 29.90



Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Blanco pálido • Pale white
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Azul, morado • Blue, purple
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins

Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

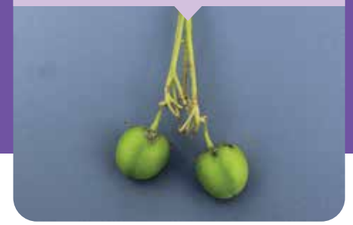
Color secundario del brote
Secondary bud color
Violeta • Violet

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Muchas manchas a lo largo
Many stains throughout

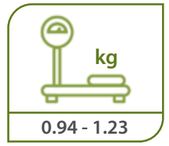


Color de baya / Berry color
Verde • Green

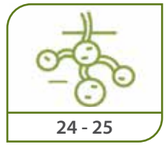
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.94 - 1.23



24 - 25



3600 - 4100



Intermedio
Intermediate



Resistente
Resistant



Rápido
Fast

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno
Cooking time: Fast

Es cultivada en mezcla en pequeñas cantidades para consumo familiar. Indican las señoras: *"esta variedad es muy cocinadora, se cocina muy rápido y se rosa florcita"*. Su textura es harinosa y su sabor es muy agradable. La pulpa suele desintegrase si se cocina demasiado tiempo.

It's cultivated in mixture in small quantities for family consumption. The ladies say: *"This variety is easy to cook, it cooks very quickly and opens up like a flower"*. Its texture is floury and its flavor is very tasty. The pulp tends to disintegrate if cooked too long.

CEJERA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado reniforme • Obovate reniform
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco intenso • Intense blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Morado • Purple
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.27 - 0.39	0.26 - 0.32	20.72 25.15

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

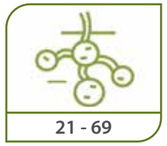
Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.70 - 1.49


21 - 69



3600 - 4100


Susceptible


Resistente
Resistant


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled
Cooking time: Intermediate

Es una variedad que comúnmente se cultiva en mezcla en cantidades muy pequeñas. Es usada exclusivamente para consumo familiar. Su textura es intermedia: ni harinosa, ni aguachenta. Su piel no se rompe al sancocharla.

It is a variety that is commonly grown in mixtures in very small quantities. It is used exclusively for family consumption. Its texture is intermediate: neither floury nor watery. Its skin does not break when parboiled.

MUÑECOS



Significado / Meaning

Tubérculo parecido a un muñeco

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Alargado • Elongated
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.32	0.20 - 0.22	18.46 28.60

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Mayormente pigmentado y articulación verde Mostly pigmented and green articulation
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - ambos • Acumen - both
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En las yemas • In the buds



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.54 -2.06	42 - 67	3500 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled
Cooking time: Intermediate

Es una variedad escasa, poco conocida y distribuida. Las familias que la tienen la cultivan en mezcla solo para consumo familiar. Sus tubérculos crecen grandes y se parecen a un muñeco, de ahí su nombre. Es de textura ligeramente aguachenta, pero de sabor agradable. Al sancocharla su piel no se rompe.

It is a rare variety, almost unknown and with a low distribution. The families that have it grow it in mixture only for family consumption. Its tubers grow large and resemble a doll (muñeco), hence its name. It is slightly watery in texture, but has a tasty flavor. When parboiled, its skin does not break.

SHOCPI



Sinónimos / Synonyms

Cordero gordo grande

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado aplanado • Flattened obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado • Red, purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.46	0.27 - 0.39	24.80 26.11

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila pálido Pale lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Pocas manchas o puntos Few blemishes or spots
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base



Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.36 - 1.83	44 - 82	3600 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled
Cooking time: Intermediate

Es una variedad antigua que se cultiva en mezcla y en pequeñas cantidades para consumo familiar. Su piel es dura y fácil de pelar cuando está cocinada. Como dicen los comuneros "*cuando se aplasta en cualquiera de sus extremos la pulpa se zafa, quedando la cáscara entera como una capucha*". Su textura es intermedia: ni harinosa, ni aguachenta. Su sabor es agradable.

It's an old variety that is grown in mixtures and in small quantities for family consumption. Its skin is tough and easy to peel when cooked. As the community members say, "*when it is crushed at either end, the pulp comes off, leaving the whole skin like a hood.*" Its texture is intermediate: neither floury nor watery. Its taste is delicious.

ANTAQUERA ROSADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2 x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Anillo vascular angosto Narrow vascular ring



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.29 - 0.35	0.32 - 0.39	25.29 27.34

Color de cáliz / Calyx color	Verde • Green
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intermedio • Medium lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.10 - 1.81	43 - 49	3500 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Rápido Fast

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad muy robusta frente a enfermedades y heladas. Se cultiva en mezcla, exclusivamente para consumo familiar. La textura de su pulpa es medianamente harinosa y su sabor muy agradable. La piel suele romperse al sancocharla.

It is a very robust variety against diseases and frost. It is cultivated in mixture, exclusively for family consumption. The texture of its pulp is moderately floury and its flavor is very tasty. The skin often breaks when parboiled.

HUASCAYA MORADA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Negruzco pálido • Pale blackish
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.39	0.35 - 0.45	30.88 32.68

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado • Purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Estigma pigmentado • Pigmented stigma

Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
0.62 - 1.89	29 - 61	3600 - 4100	
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno
Cooking time: Fast

Es una variedad que se cultiva para consumo familiar en mezcla y en pocas cantidades. Es resistente a plagas y enfermedades. Su textura es harinosa y su sabor muy agradable. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente y se desprende de la pulpa.

It is a variety that is cultivated for family consumption in mixtures and in small quantities. It is resistant to pests and diseases. Its texture is floury and its flavor is very tasty. When parboiled, its skin breaks quickly and comes off the pulp.

SHAYPA NEGRA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Goniocalyx)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 2x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso • Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco intermedio Medium blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.37 - 0.39	0.34 - 0.36	31.00 33.43

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderada • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila • Lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Violeta • Violet

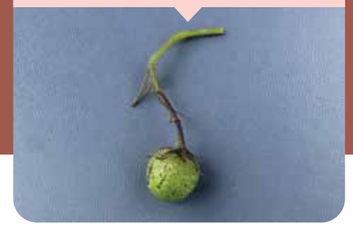
Color secundario del brote
Secondary bud color
Rosado • Pink

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con abundantes puntos blancos
Green with abundant white dots

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



1.21 - 1.68



30 - 57



3600 - 4100



Resistente
Resistant



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, chuño, sopa, papa seca, asada
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, soup, dry potato, roast
Cooking time: Fast

Es una variedad antigua que se cultiva en pocas cantidades en mezcla para consumo familiar. Dicen los comuneros: "*esta papita se caracteriza porque rápido se cocina y también es muy buena para asarla en carbón*". Es de textura harinosa y de sabor muy agradable. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente.

It is an old variety that is cultivated in small quantities in mixtures for family consumption. The community members say: "*this potato is characterized by the fact that it cooks quickly and is also very good for grilling on charcoal*". It has a floury texture and a very tasty flavor. When parboiled, its skin breaks quickly.

HUASCAYA REDONDA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

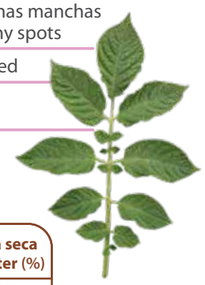
Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Oblongo • Oblong
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.34 - 0.44	0.37 - 0.38	29.59 30.69

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with a little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.01 - 1.80	50 - 82	3600 - 3900
Susceptible	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad antigua que produce muchos tubérculos. Dicen algunos productores: "*casi no es cultivada por las familias porque produce mucha semilla*", refiriéndose a la gran cantidad de tubérculos pequeños. Es de textura harinosa y su sabor es muy agradable. Su piel se rompe rápidamente al sancocharla.

It is an old variety that produces many tubers. Some producers say: "*it's hardly cultivated by families because it produces a lot of seeds*", referring to the large number of small tubers. It has a floury texture and its flavor is very tasty. Its skin breaks quickly when parboiled.

YUCA COLORADA



Significado / Meaning

Semejante a la raíz de la yuca

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.36 - 0.36	0.40 - 0.44	23.21 28.11

Color de cáliz / Calyx color	Morado • Purple
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio • Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Ausente • Absent

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Ausente • Absent



Color de baya / Berry color
Verde • Green

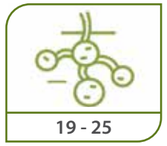
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.74 - 0.88



19 - 25



3500 - 4100



Resistente
Resistant



Resistente
Resistant



Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, dry potato
Cooking time: Fast

Es una variedad que es cultivada en cantidades pequeñas y en mezcla para el consumo familiar. Algunos agricultores la confunden con la variedad Huayra Colorada por el color y forma del tubérculo. Es de textura harinosa y sabor muy agradable. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente y la pulpa se desintegra si se deja cocinar demasiado tiempo.

It is a variety that is cultivated in small quantities and in mixture for family consumption. Some farmers confuse it with the Huayra Colorada variety due to the color and shape of the tuber. It has a floury texture and a very tasty flavor. When parboiled, its skin breaks quickly and the pulp disintegrates if it is left to cook for too long.

CURAU NEGRO

Sinónimos / Synonyms

Shuyto negra, Inocenta

Significado / Meaning

De posible origen semisilvestre



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Andigenum)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 4x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado • Obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Negruzco intermedio • Medium blackish
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas manchas • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.23 - 0.45	0.22 - 0.40	21.32 29.38

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Sólo articulación pigmentada Pigmented joint onlyt
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado pálido • Pale purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Bandas en ambas caras Bands on both sides
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Bandas laterales pigmentadas Pigmented lateral bands
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.23 - 1.66	11 - 62	3400 - 4100

Resistente Resistant	Susceptible	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, dry potato
Cooking time: Intermediate

El nombre 'curau' puede referirse a un posible origen semisilvestre, ya que el nombre también se asigna a una 'papa maleza' que comúnmente crece en las chacras de maíz. También se le conoce como Inocenta por ser el nombre de la señora que poseía esta variedad. Cultivada en mezcla para consumo familiar, es una variedad escasa y muy antigua. Su sabor y textura dependen mucho del ambiente donde se cultive. La piel suele romperse cuando se sancocha.

The name 'curau' may refer to a possible semi-wild origin, since the name is also assigned to a 'weed potato' that commonly grows in corn fields. It is also known as Inocenta for being the name of the lady who owned this variety. Cultivated in mixture for family consumption, it is a rare and very old variety. Its flavor and texture depend a lot on the environment where it is grown. The skin often breaks when parboiled

PELLEJA JOVERA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species
Solanum tuberosum (Grupo: Chaucha)

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy
2n = 3x

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intenso Red, intenso purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo intenso • Intense yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	5 pares • 5 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.32 - 0.46	0.40 - 0.47	28.75 32.70

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Verde • Green
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Blanco • White
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Acumen - envés • Acumen - back
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



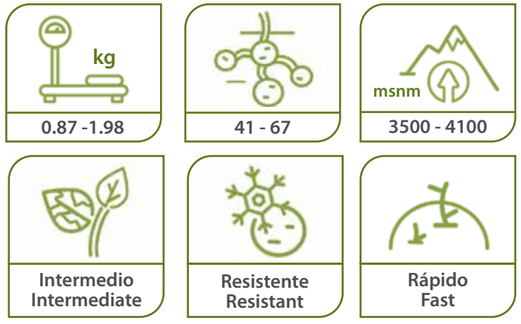
Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Fast

Pertenece al grupo de las pellejas y debe su nombre a las manchas que tiene la piel del tubérculo. Es una variedad antigua que se cultiva en mezcla para consumo familiar. Es apreciada para trueque con maíz, trigo, arveja, lenteja o azúcar. Se cocina rápidamente. Mencionan las señoras: *"cuando se prepara sopa de papa con fideo, hay que cocinar primero el fideo y luego se agrega la papa porque si se agregan juntos se deshace totalmente la papa"*. Al sancocharla su piel se rompe, su textura es harinosa y su sabor muy agradable

It belongs to the group of pellejas and owes its name to the spots on the skin (pellejo) of the tuber. It is an old variety that is grown in a mixture for family consumption. It is appreciated for bartering with corn, wheat, peas, lentils or sugar. It cooks quickly. The women say: *"when preparing potato soup with noodles, you have to cook the noodles first and then add the potatoes because if they are added together the potatoes will completely desintegrate"*. When parboiled, its skin breaks, its texture is mealy and its flavor is very tasty.

HUACRACHUQUINA



Significado / Meaning

Como cacho de toro

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Obovado aplanado • Flattened obovate
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rosado intenso • Intense pink
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado intenso • Intense purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con abundante verde Pigmented with abundant green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.31 - 0.36	0.25 - 0.29	24.53 26.15

Color de cáliz / Calyx color	Verde con pocas manchas Green with few spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex

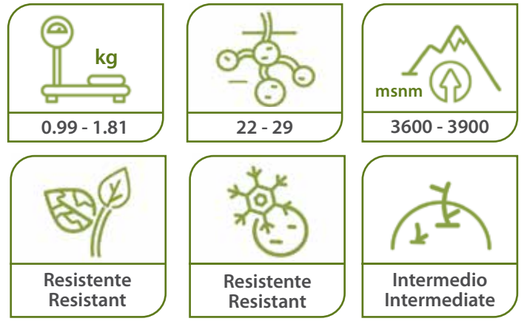


Color de baya / Berry color
Verde con pocos puntos blancos
Green with few white dots

Forma de baya / Berry shape
Ovoide • Ovoid



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada, sopa
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, peeled, soup
Cooking time: Intermediate

Esta variedad es escasa y no muy conocida en los anexos. Las pocas familias que la cultivan lo hacen en mezcla y solo para consumo. Sus tubérculos generalmente son grandes, hasta 15 cm de largo en forma de cacho. La pulpa es de textura intermedia: ni harinosa, ni aguachenta.

IThis variety is scarce and not well known in the annexes. The few families that cultivate it do so in mixture and only for consumption. Its tubers are generally large, up to 15 cm long in the shape of a chub. The pulp is of intermediate texture: neither floury nor watery.

TATUSH BLANCA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Comprimido • Compressed
Profundidad de ojos / Eye depth	Profundo • Deep
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Morado pálido • Pale purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.29	0.23 - 0.27	22.32 24.43

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm	
1.13 - 2.12	49 - 65	3600 - 4100	
Susceptible	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate	

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño, papa seca
Tiempo de cocción: Intermedio

Parboiled, chuno, dry potato
Cooking time: Intermediate

Es una variedad muy poco común y solamente se cultiva en mezcla para consumo familiar. Fue colectada en el anexo de Huarimarca. Se dice que es 'blanca' por el color de la pulpa. Por la profundidad de sus ojos solo se prepara sancochada o en chuño ya que es difícil de pelar. La textura de pulpa es más o menos harinosa y su sabor es agradable. Al cocinarla su piel se rompe.

It is a very rare variety and is only grown in mixture for family consumption. It was collected in the annex of Huarimarca. It is said to be 'white' (blanca) because of the color of the pulp. Due to the depth of its eyes, it is only prepared parboiled or in chuno since it is difficult to peel. The pulp texture is more or less mealy and its flavor is tasty. When cooked, its skin breaks.

HABILLA NEGRA



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Morado intenso • Intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas dispersas • Scattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo claro • Light yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Violeta • Violet
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Pocas mancha • Few spots



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	3 pares • 3 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.30 - 0.38	0.25 - 0.30	26.34 28.64

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Pentagonal • Pentagonal
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intenso • Intense violet
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Mancha pigmentada en el ápice Pigmented spot on the apex
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White Morado • Purple

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En la base • At the base

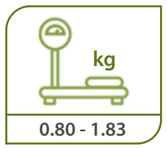


Color de baya / Berry color
Verde con áreas pigmentadas
Green with pigmented areas

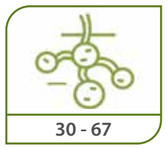
Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits



0.80 - 1.83


30 - 67



3500 - 4100


Susceptible


Resistente
Resistant


Intermedio
Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses



Sancochada, pelada, papa seca, sopa
Tiempo de cocción: Rápido

Parboiled, peeled, dry potato, soup
Cooking time: Fast

Dicen que su nombre se debe a la forma aplanada del tubérculo, parecida a la semilla de la planta habilla (*Hura crepitans*), y a las manchas oscuras de su piel. Produce gran número de tubérculos, pero de tamaño pequeño. Es de textura harinosa y sabor muy agradable. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente.

They say that its name comes from the flattened shape of the tuber, similar to the seed of the broad bean plant (*Hura crepitans*), and to the dark spots on its skin. Produces a large number of tubers, but small in size. It has a floury texture and a very tasty flavor. When parboiled, its skin breaks quickly.

AMELIA



Sinónimos / Synonyms
Mosqueta blanca

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Manchas salpicadas • Splattered spots
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Amarillo • Yellow
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Completamente pigmentado Fully pigmented
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Morado intermedio Medium purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde con bandas pigmentadas
Green with pigmented bands

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, chuño
Tiempo de cocción: Rápido
Parboiled, chuno
Cooking time: Fast

Es una variedad escasa que se cultiva en mezcla para consumo familiar. No es muy conocida por los productores. Es medianamente susceptible a la rancha y sus tubérculos suelen ser pequeños. Su textura es harinosa y su sabor muy agradable. Al sancocharla su piel se rompe rápidamente.

It is a rare variety that is grown in mixture for family consumption. It is not well known by the producers. It's moderately susceptible to blight and its tubers are usually small. Its texture is floury and its flavor is very tasty. When parboiled, its skin breaks quickly.



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde con pocas manchas Green with few spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Ondulado • Curly
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



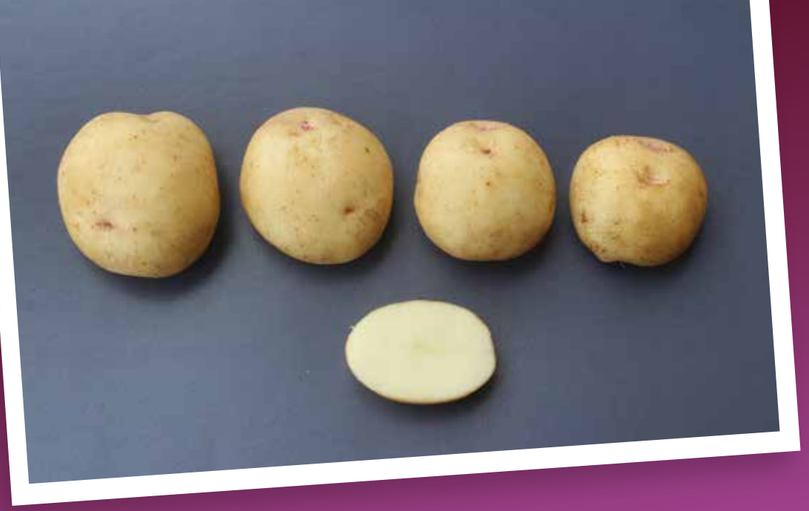
VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.36 - 0.37	0.28 - 0.31	25.76 27.82

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.23 - 2.13	47 - 60	3500 - 4100
Intermedio Intermediate	Resistente Resistant	Tardío Late

CLUVISTA



Sinónimos / Synonyms
Liberteña

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Escasa / Scarse

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo pálido • Pale yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Rojo, morado intermedio Red, medium purple
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	En los ojos • In the eyes
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmeted with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Rotada • Rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rosado • Pink

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Cónica • Conical



Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, mondada, frita
Tiempo de cocción: Intermedio
Parboiled, peeled, fry
Cooking time: Intermediate

Es una variedad escasa. Los pocos agricultores que la cultivan lo hacen en mezcla para consumo familiar. Se caracteriza por presentar hojas grandes y anchas. Por los ojos superficiales del tubérculo se consume pelada y frita. Su sabor es agradable. Cuando se sancocha su piel suele romperse.

It is a rare variety. The few farmers who grow it do so in mixture for family consumption. It is characterized by having large and wide leaves. Because of the superficial eyes of the tuber, it is eaten peeled and fried. Its taste is good. When parboiled, its skin usually breaks.



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.29 - 0.38	0.27 - 0.38	25.96 26.99

CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.87 - 1.96	29 - 63	3500 - 3800
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

RENACIMIENTO BLANCO



INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo aplanado • Flattened round
Profundidad de ojos / Eye depth	Superficial • Superficial
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Amarillo intermedio • Medium yellow
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Blanco • White
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Ausente • Absent



Hábito de crecimiento / Growth habit	Semierecto • Semi-erect
Color de tallo **Stem color**	Verde • Green
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Recto • Straight
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	1 par • 1 pair



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.28 - 0.33	0.28 - 0.28	22.44 23.55

Color de cáliz / Calyx color	Verde con abundantes manchas Green with abundant spots
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Escaso • Scarse
Forma de corola / Corolla shape	Estrellada • Starry
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Violeta intenso • Intense purple
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins



Color predominante del brote
Predominant bud color
Blanco • White

Color secundario del brote
Secondary bud color
Morado • Purple

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
Pocas manchas a lo largo
Few spots throughout



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Ovoide con mucrón terminal
Ovoid with terminal mucron



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
1.07 - 1.94	29 - 96	3600 - 4100
Resistente Resistant	Resistente Resistant	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Pelada, frita, sancochada
Tiempo de cocción: Lento

Peeled, fry, parboiled
Cooking time: Slow

Parecida a una variedad mejorada, lanzada formalmente por el Ministerio de Agricultura del Perú en 1952. Se confunde como papa nativa y es cultivada en mezcla con variedades ancestrales. Es una variedad cultivada en mezcla y para consumo familiar. Dicen los comuneros: "*a esta papa hay que taparla para que no le dé el sol, porque rápidamente se amarga*". Se consume pelada, como papa frita. También es secada y consumida en sopa. Es de textura aguachenta, pero su sabor es agradable.

Similar to an improved variety, formally launched by the Ministry of Agriculture of Peru in 1952. It is confused with a native potato and is cultivated in mixture with ancestral varieties. It's a variety cultivated in mixture and for family consumption. The community members say: "*this potato must be covered so that it doesn't get sunlight, because it quickly becomes bitter*". It is eaten peeled, like potato chips. It is also dried and eaten in soup. It is watery in texture, but its flavor is tasty but if stored it becomes vinegary.

CURAU ALISO



Significado / Meaning

De posible origen semisilvestre

INFORMACIÓN GENERAL
General Information

Especie / Species

Abundancia / Abundance
Común / Common

Ploidía / Ploidy

DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA / Morphological Description

Forma general del tubérculo **General shape of the tuber**	Redondo • Round
Profundidad de ojos / Eye depth	Medio • Medium
Color primario de la piel del tubérculo **Primary color of tuber skin**	Rojo, morado intenso Red, intense purple
Color secundario de la piel del tubérculo **Secondary color of the skin of the tuber**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario del tubérculo **Tuber secondary color distribution**	Ausente • Absent
Color predominante de la pulpa del tubérculo **Predominant color of the pulp of the tuber**	Crema • Cream
Color secundario de la pulpa del tubérculo **Secondary color of the pulp of the tuber**	Rojo • Red
Distribución del color secundario de la pulpa **Distribution of the secondary color of the flesh**	Áreas • Areas



Hábito de crecimiento / Growth habit	Decumbente • Decumbent
Color de tallo **Stem color**	Verde con muchas manchas Green with many spots
Forma de las alas del tallo / Stem wings shape	Dentado • Jagged
Número de foliolos laterales **Number of lateral leaflets**	4 pares • 4 pairs
Número de interhojuelas **Number of interleafs**	2 pares • 2 pairs



VALOR NUTRICIONAL
Nutritional Value (mg/100g)

Hierro IRON (Fe)	Zinc (Zn)	Materia seca Dry matter (%)
0.25 - 0.27	0.27 - 0.28	24.93 26.12

Color de cáliz / Calyx color	Pigmentado con poco verde Pigmented with little green
Color de pedicelo / Pedicel color	Ligeramente pigmentado a lo largo y en articulación Slightly pigmented along the length and at the joint
Grado de floración / Flowering degree	Moderado • Moderate
Forma de corola / Corolla shape	Muy rotada • Very rotated
Color primario de la flor **Primary color of the flower**	Lila intenso • Intense lilac
Color secundario de la flor **Secondary flower color**	Ausente • Absent
Distribución del color secundario de la flor **Distribution of the secondary color of the flower**	Ausente • Absent
Pigmentación en anteras / Anther pigmentation	Sin antocianinas • No anthocyanins
Pigmentación en pistilo / Pistil pigmentation	Pigmentación en pared interna del ovario Pigmentation on the inner wall of the ovary



Color predominante del brote
Predominant bud color
Rojo • Red

Color secundario del brote
Secondary bud color
Blanco • White

Distribución del color secundario del brote
Distribution of the secondary color of the bud
En el ápice • At the apex



Color de baya / Berry color
Verde • Green

Forma de baya / Berry shape
Globosa • Globose



CARACTERES AGRONÓMICOS
Agronomic Traits

kg		msnm
0.94 - 1.90	33 - 43	3400 - 4100
Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate	Intermedio Intermediate

Usos culinarios
Culinary Uses

Sancochada, asada, papa seca
Tiempo de cocción: Lento

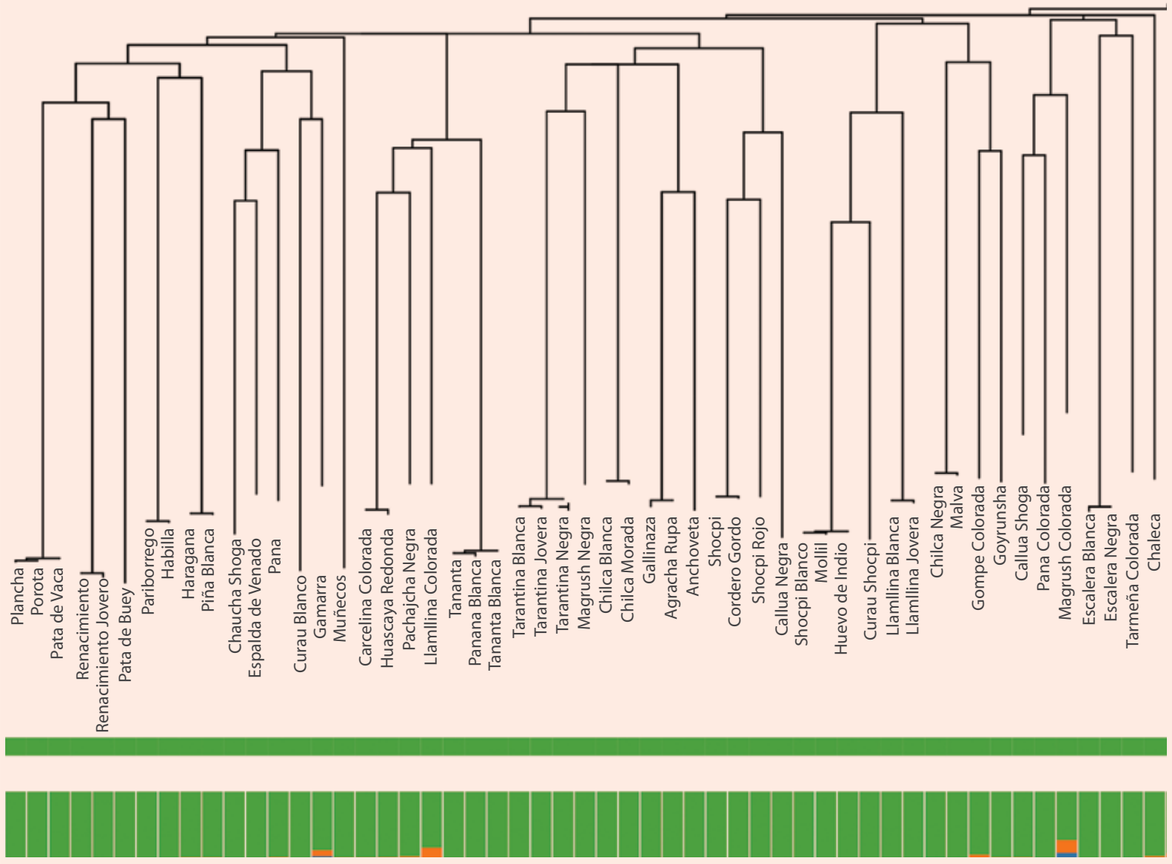
Parboiled, roast, dry potato
Cooking time: Slow

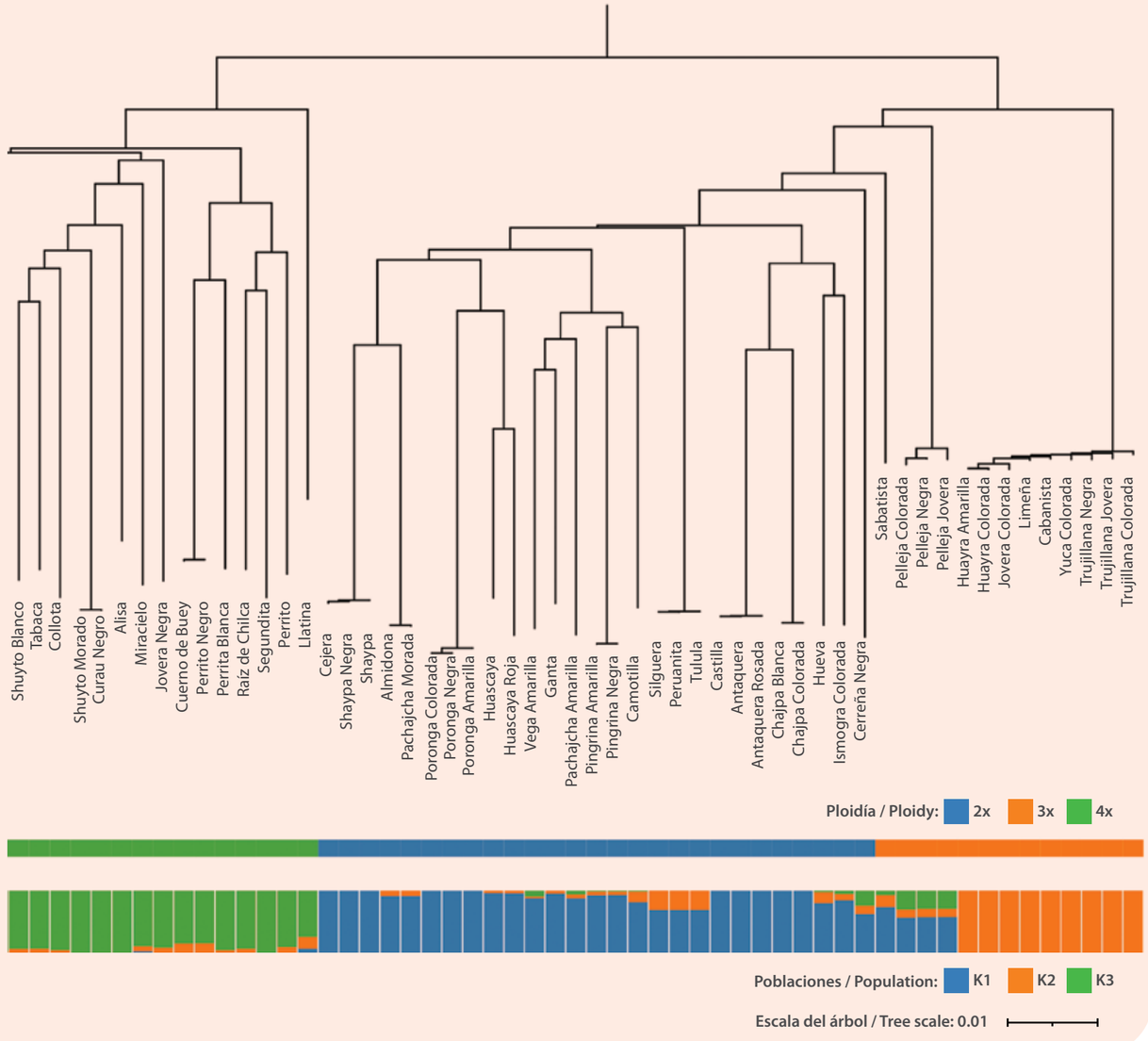
Esta variedad debe su nombre al parecido de su color con el del aliso colorado. El nombre 'curau' puede referirse a un posible origen semisilvestre, ya que así también se llama una 'papa maleza' que comúnmente crece en las chacras de maíz. Se cultiva en mezcla y en pocas cantidades. Es medianamente harinosa y de sabor agradable. Generalmente se prepara sancochada y también asada. Mencionan los comuneros que "*no es buena para chuño ya que sale vinagre*".

This variety owes its name to the similarity of its color with that of the red alder. The name 'curau' may refer to a possible semi-wild origin, since this is also the name of a 'weedy potato' that commonly grows in corn fields. It is cultivated in mixture and in small quantities. It is moderately floury and has a tasty flavor. It is generally prepared parboiled and also roasted. The community members say that "*it is not good for chuno since it comes out vinegary*".

Diversidad y similitud genética de variedades de papa nativa en Tayabamba • Pataz

Genetic similarity and diversity of native potato varieties in Tayabamba • Pataz





GLOSARIO DE TÉRMINOS
GLOSSARY

Acame: Caída de los tallos de la planta de papa por efecto de su gran tamaño o de fuertes lluvias o granizadas.

Agrio: Sabor ácido.

Almún o Almud: Unidad de medida equivalente a 2.5 arrobas de papa, que se paga a las personas que trabajan en la cosecha o selección de papa.

Albero: Persona del anexo de Ucchapampa que de forma voluntaria se hace responsable de organizar las actividades y de dar desayuno, almuerzo y licora los participantes en el día del alba (2 de mayo) de la fiesta en honor a las Cruces de Mayo Grande.

Arroba: Unidad de medida de peso (11.5 Kg).

Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Perú (AGUAPAN): Tiene por objetivo el fomento, la conservación y el uso de la inmensa variabilidad de papas nativas del Perú y el mejoramiento del bienestar de las familias que las conservan. Está conformada por nueve regiones del Perú (Áncash, Ayacucho, Cusco, Huancavelica, Huánuco, Junín, La Libertad, Lima y Pasco).

Lodging: Fall of the stems of the potato plant due to its large size or heavy rains or hailstorms.

Sour: Acid taste.

Almun or Almud: Unit of measure equivalent to 2.5 arrobas of potatoes, which is paid to the people who work in the harvest or selection of potatoes.

Albero: Person from the Ucchapampa annex who is voluntarily responsible for organizing the activities and providing breakfast, lunch and liquor to the participants on the day of dawn (May 2nd) of the festival in honor of the Cruces de Mayo Grande.

Arroba: Weight measurement unit (11.5 Kg).

Association of Guardians of Native Potato of Peru (AGUAPAN): Its objective is the promotion, conservation and use of the immense variability of native potatoes of Peru and the improvement of the well-being of the families that preserve them. It is made up of nine regions of Peru (Ancash, Ayacucho, Cusco, Huancavelica, Huanuco, Junín, La Libertad, Lima and Pasco).

Barbecho: Actividad de roturación de suelos que se realiza con barreta o yunta de toros, con el objetivo de generar la descomposición de restos orgánicos.

Batán: Piedra plana que se utiliza como soporte para, con ayuda del chungo, moler granos, rocoto y otros alimentos.

Calabaza: Plato preparado a base de chiclayo (*Cucurbita ficifolia*): se pela el chiclayo, se lava, se pica en trozos de 5 cm de longitud por 3 cm de ancho, se pone en una olla, se agrega azúcar y agua y se cocina con fuego alto por 40 a 60 minutos aproximadamente. Cuando está cocido se deja enfriar y se consume.

Callua: Instrumento de madera de unos 70 a 80 cm de longitud, utilizado para tejer.

Carona: Rectángulo de tela gruesa acojinada, de unos 0.7 m de ancho por 1 m de largo aproximadamente, que se coloca sobre el lomo de la acémila de carga con la finalidad de proteger al animal y evitar que el peso le haga daño o genere dolor.

Chacra: Área de terreno donde se cultiva.

Fallow: Plowing activity of soils that is carried out with a yoke or team of bulls, with the objective of generating the decomposition of organic remains.

Fulling mill: Flat stone that is used as a support for, with the help of the chungo, grinding grains, hot peppers and other foods.

Pumpkin: Dish prepared from chiclayo (*Cucurbita ficifolia*): the chiclayo is peeled, washed, chopped into pieces 5 cm long by 3 cm wide, put in a pot, add sugar and water and cook over high heat for approximately 40 to 60 minutes. When it is cooked, it is allowed to cool and is consumed.

Callua: Wooden instrument about 70 to 80 cm in length, used for weaving.

Carona: Rectangle of thick padded fabric, approximately 0.7 m wide by 1 m long, which is placed on the back of the pack mule in order to protect the animal and prevent the weight from hurting or causing pain.

Chacra: Area of land where it is cultivated.

Champa o curpa: Porción de suelo de varios centímetros de espesor (15 a 25cm) con restos vegetales.

Chungo: Piedra de forma esférica u ovalada que sirve para moler granos, rocoto u otros alimentos. Se usa junto con el batán.

Chuño o chuno: Papa fermentada en agua que tiene un olor característico (se conoce como tokosh en el centro del Perú).

Cincha: Conjunto de correas que sirven para sujetar el equipaje sobre la acémila de carga.

CIP: Centro Internacional de la Papa.

Collota: Parte del mortero utilizado para triturar alimentos en la cocina. La parte donde se depositan los alimentos se llama máchica.

Cusao o Cusay: Tubérculo de papa que resalta por su tamaño en comparación con otros tubérculos de la misma variedad, que es llevado para su consumo por la persona que lo encuentra durante la cosecha.

Despedrado: Actividad que consiste en la eliminación de piedras de la chacra.

Champa or curpa: Portion of soil several centimeters thick (15 to 25cm) with plant remains.

Chungo: Spherical or oval shaped stone that is used to grind grains, hot peppers or other foods. It is used together with the fulling mill.

Chuño or chuno: Potato fermented in water that has a characteristic odor (it is known as tokosh in central Peru).

Cinch: Set of straps used to hold luggage on the pack mule.

CIP: International Potato Center.

Collota: Part of the mortar used to grind food in the kitchen. The part where food is deposited is called machica.

Cusao or Cusay: Potato tuber that stands out for its size compared to other tubers of the same variety, which is taken for consumption by the person who finds it during the harvest.

Destoned: Activity that consists of the removal of stones from the chakra.

Distancias euclidianas: Es la distancia ordinaria entre dos puntos de un espacio euclídeo, la cual se deduce a partir del teorema de Pitágoras.

Embrosada: Mezcla de variedades de papa nativa, ya sea en la siembra o en la comercialización.

Ensacado: Acción de colocar los tubérculos de papa en costales de lana o nylon.

Faena: Actividad donde se reúnen de 10 a 25 personas para realizar trabajos comunales, como preparación de terrenos para cultivos, construcción de casas o traslado de madera.

Fertilización en chorro corrido: Forma de fertilización donde se aplica el abono a lo largo de todo el surco.

Fertilización en golpe: Forma de fertilización en la que se aplica el abono en pequeña proporción (60 g aproximadamente) entre los tubérculos.

GenomeStudio: Es un software especializado que analiza y visualiza los datos generados mediante las plataformas de matriz de Infinium Potato Array en Illumina.

Euclidean distances: It is the ordinary distance between two points of a Euclidean space, which is deduced from the Pythagorean theorem.

Embrosada: Mixture of native potato varieties, either in planting or in commercialization.

Bagging: Action of placing potato tubers in wool or nylon sacks.

Faena: Activity where 10 to 25 people meet to carry out communal work, such as preparing land for crops, building houses or transporting wood.

Stream fertilization: Form of fertilization where the fertilizer is applied along the entire furrow.

Hit fertilization: A form of fertilization in which the fertilizer is applied in a small proportion (approximately 60 g) between the tubers.

Genome Studio: It is a specialized software that analyzes and visualizes the data generated by the matrix platforms of infinite potatoes Array at Illumina.

Huella genética: Técnica de laboratorio que se usa para determinar la identidad probable de una variedad de papa en función de la secuencia de nucleótidos de determinadas regiones del ADN que son únicas en cada variedad.

Infinium Potato Array en Illumina iScan: tecnología de genómica diseñada para perfiles de polimorfismo de un solo nucleótido (SNP), selección asistida por marcadores, investigación de enfermedades y gestión de identidad por huella genética.

INIA: Instituto Nacional de Innovación Agraria.

Lampa: Herramienta agrícola que consiste en una lámina cortante de metal con un orificio reforzado que se ajusta transversalmente a un mango de madera. Se usa para cavar y mover la tierra.

Melga: Faja de terreno delimitada por camellones o bordos (entre 6 a 10 surcos).

Microcentro: Región con una alta diversidad única de especies cultivadas y variedades de papa.

Mote de trigo: Plato preparado a base de trigo (*Triticum aestivum*) cocinado con cal y ceniza, posteriormente se elimina la cáscara y finalmente se sancocha.

Genetic fingerprinting: A laboratory technique used to determine the probable identity of a potato variety based on the nucleotide sequence of certain regions of DNA that are unique to each variety.

Infinite potatoes Array in Illumina iScan: Genomics technology designed for single nucleotide polymorphism (SNP) profiling, marker-assisted selection, disease research, and fingerprinting identity management.

INIA: National Institute of Agrarian Innovation.

Lampa (Shovel): Agricultural tool consisting of a metal cutting blade with a reinforced hole that fits transversely to a wooden handle. It is used to dig and move the earth.

Melga: Strip of land delimited by ridges or ridges (between 6 to 10 furrows).

Microcenter: Region with a uniquely high diversity of cultivated species and potato varieties.

Wheat Mote: Dish prepared from wheat (*Triticum aestivum*) cooked with lime and ash, then the shell is removed and finally parboiled.

Pagro: Hueco en el centro de la pulpa del tubérculo que se genera por efecto de fertilización o ataque de enfermedades.

Papa cumbra: Tubérculo no bien cocinado.

Papa gauchoza: Endurecimiento de la pulpa del tubérculo por efectos climatológicos o enfermedades.

Papa mundada: Tubérculo cuya cáscara o piel se ha retirado con cuchillo o pelador.

Puna: Denominación de la comunidad a las zonas libres ubicadas sobre los 3800 msnm, que son propiedad comunal o propiedad privada, en donde se realizan actividades agrícolas y/o ganaderas.

Punche: Fuerza que tiene cada persona para realizar actividades físicas.

Pútico: Brotes que se generan del tubérculo-semilla de papa.

Shigua: Suelo que ya ha sido cultivado anteriormente.

Shoga: Combinación de colores en los tubérculos.

SNP: Traducción del inglés de Polimorfismos de un Sólo Nucleótido (*Single Nucleotide Polymorphisms*).

Pagro: Hollow in the center of the pulp of the tuber that is generated by the effect of fertilization or disease attack.

Papa cumbra: Tuber not well cooked.

Gauchoza: Hardening of the tuber pulp due to weather effects or diseases.

Mundada: Tuber whose peel or skin has been removed with a knife or peeler.

Puna: Designation of the community to the free zones located above 3800 masl, which are communal property or private property, where agricultural and/or livestock activities are carried out.

Punche: Strength that each person has to perform physical activities.

Putic: Sprouts that are generated from the tuber-seed potato.

Shigua: Soil that has already been cultivated before.

Shog: Combination of colors in the tubers.

SNP: Translation from English of Single Nucleotide Polymorphisms (*Single Nucleotide Polymorphisms*).

Suelo Purun: Suelo que no ha sido cultivado anteriormente.

Terrado: Ambiente de una casa ubicado debajo del techo, donde se almacenan tubérculos y granos.

Tesorero del día: Persona del anexo de Ucchapampa que de forma voluntaria se hace responsable de organizar las actividades, dar almuerzo y licor a los participantes en el día central (3 de mayo) de la fiesta en honor a las Cruces de Mayo Grande.

Tesorero de la procesión: Persona del anexo de Ucchapampa que de forma voluntaria se hace responsable de organizar las actividades, dar almuerzo, y licor a los participantes en el día central (4 de mayo) den la fiesta en honor a las Cruces de Mayo Grande.

Urea: Este término tiene dos significados dentro de la comunidad, el más utilizado hace referencia a la actividad de deshierbo que se realiza en el cultivo de papa, y el segundo se refiere al fertilizante nitrogenado (46% de Nitrógeno).

UPGMA: Traducción del inglés de Método de Grupo de Pares no Ponderado con Media Aritmética (*Unweighted Pair Group Method with Arithmetic Mean*). Un método de agrupamiento simple que asume una tasa de evolución constante.

XRF: Fluorescencia de Rayos X.

Purun soil: Soil that has not been previously cultivated.

Terrado: Environment of a house located under the roof, where tubers and grains are stored.

Treasurer of the day: Person from the Ucchapampa annex who is voluntarily responsible for organizing the activities, providing lunch and liquor to the participants on the central day (May 3rd) of the festival in honor of the Cruces de Mayo Grande.

Treasurer of the procession: Person from the Ucchapampa annex who is voluntarily responsible for organizing the activities, providing lunch, and liquor to the participants on the central day (May 4th) of the festival in honor of the Cruces de Mayo Grande.

Urea: This term has two meanings within the community, the most used refers to the weeding activity carried out in the potato crop, and the second refers to nitrogen fertilizer (46% Nitrogen).

UPGMA: English translation of Unweighted Pair Group Method with Arithmetic Mean (*Unweighted Pair Group Method with Arithmetic Mean*). A simple clustering method that assumes a constant rate of evolution.

XRF: X-ray fluorescence.



BIBLIOGRAFÍA
BIBLIOGRAPHY

Ballón Aguirre, E. & Cerrón-Palomino, R. (2002). Terminología agraria andina: nombres quechumaras de la papa. Centro Internacional de la Papa (CIP), Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas (CBC), Cusco.

Bonavia, D. (1984). La importancia de los restos de papas y camotes de época precerámica hallados en el valle de Casma. Journal de la Société des Américanistes 70:7-20.

Castañeda-Álvarez, N.P., De Haan, S., Juárez, H., Khoury, C.K., Achicanoy, H.A., Sosa, C.C., Bernau, V., Salas, A., Heider, B., Simon, R., Maxted, N. & Spooner, D.M. (2015). Ex situ conservation priorities for the wild relatives of potato (Solanum L. Section Petota). PLoS ONE 10(4):e0122599.

CIP (2021). Catálogo Línea de Base de la Diversidad de Papa Nativa del Microcentro Yauli - Paucará, Huancavelica, Perú. Lima (Perú). Centro Internacional de la Papa (CIP), Grupo Yanapai, Gobierno Regional de Huancavelica, Asociación de Guardianes de Papa Nativa del Centro del Perú (AGUAPAN), Lima.

Dillehay, T.D. (2011). From Foraging to Farming in the Andes: new perspectives on food production and social organization. Cambridge University Press, Cambridge.

Gavrilenko, T., Antonova, O., Shuvalova, A., Krylova, E., Alpatyeva, N., Spooner, D.M. & Novikova, L. (2013). Genetic diversity and origin of cultivated potatoes based on plastid microsatellite polymorphism. Genetic Resources and Crop Evolution 60: 1997-2015.

Gómez, R. (2000). Guía para las caracterizaciones morfológicas básicas en colecciones de papa. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

González Velandia, K. D. & Galera Gelvez, K. C. (2014). Efectos del cambio climático sobre la producción de papa en el municipio de Villapinzón (Cundinamarca - Colombia) a partir del Enfoque Ricardiano. Revista de Investigación Agraria y Ambiental, 5(1), 231.

Graves, C. (2000). La papa, tesoro de los Andes: de la agricultura a la cultura. Centro Internacional de la Papa, Lima.

Hawkes, J.G. (1990). The Potato: Evolution, Biodiversity & Genetic Resources. Belhaven Press, London.

Huamán, Z. & Spooner, D.M. (2002). Reclassification of landrace populations of cultivated potatoes (Solanum sect. Petota). American Journal of Botany 86(6):947-965.

ISHS (2016). International Code for the Nomenclature for Cultivated Plants (9th edition). Scripta Horticulturae 18. International Society for Horticultural Science.

MINAM (2013). Impacto del cambio climático y medidas de adaptación para los cultivos de papa y maíz amiláceo en la subcuenca del río Shullcas, Junín. Ministerio del Ambiente (MINAM), Lima.

Ochoa, C.M. (1999). Las Papas de Sudamérica: Perú. Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima.

Ovchinnikova, A., Krylova, E., Gavrilenko, T., Smekalova, T., Zhuk, M., Knapp, S. & Spooner, D.M. (2011). Taxonomy of cultivated potatoes (Solanum section Petota: Solanaceae). Botanical Journal of the Linnean Society 165:107-155.

Porras, E., Burgos, G., Sosa, P. & zum Felde, T. (2014). Procedures for sampling and sample preparation of sweetpotato roots and potato tubers for mineral analysis. Lima, Peru. International Potato Center (CIP), Global Program Genetics and Crop Improvement.

Sosa, P., Guild, G., Burgos, G., Bonierbale, M. & zum Felde, T. (2018). Potential and application of X-ray fluorescence spectrometry to estimate iron and zinc concentration in potato tubers. Journal of Food Composition and Analysis, 70:22–27.

Spooner, D.M., McLean, K., Ramsay, G., Waugh, R. & Bryan, G.J. (2005). A single domestication for potato based on multilocus AFLP genotyping. Proceedings of the National Academy Sciences 102:14694-14699.

Stäubli, B., Wenger, R., & Wymann von Dach, S. (2008). La papa y el cambio climático. InfoResources Focus 8(1):1-16





CIP
CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA

CGIAR

El CIP ofrece soluciones innovadoras basadas en la ciencia para mejorar el acceso a alimentos nutritivos asequibles, fomentar el crecimiento de empresas y empleos inclusivos y sostenibles, e impulsar la resiliencia climática de los sistemas agroalimentarios de raíces y tubérculos.

CIP delivers innovative science-based solutions to enhance access to affordable nutritious food, foster inclusive sustainable business and employment growth, and drive climate resilience of root and tuber agri-food systems.

Asociación Pataz

La misión de Asociación Pataz es trabajar por el desarrollo sostenible del país, en cooperatividad del sector privado y público y con la participación activa de los beneficiarios, promoviendo proyectos cuyo objetivo sea el desarrollo humano y social con un adecuado manejo de los recursos naturales y que contribuyan a la activación económica del país, ello con eficiencia, ética, honestidad y transparencia.
www.asociacionpataz.org.pe

inia

La misión del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) es propiciar la innovación tecnológica agraria nacional para incrementar la productividad y mejorar los niveles de competitividad, la puesta en valor de los recursos genéticos, así como la sostenibilidad de la producción agraria del Perú.
www.inia.gob.pe

ISBN: 978-9972-9792-3-1

CATALOG OF ANCESTRAL POTATO VARIETIES FROM TAYABAMBA, LA LIBERTAD - PERU

CATÁLOGO DE VARIEDADES DE PAPA NATIVA DE TAYABAMBA, LA LIBERTAD - PERÚ