



Una investigación que comienza a ser reconocida por la Academia

# Recuperación de las semillas de las Papas Negras Andinas

*Entre la década de los años 60 comenzó la transformación agroalimentaria de los Andes merideños. La papa nativa de esta zona fue sustituida por la importada, quitándole territorio a este tubérculo representativo de la región, pero hoy investigadores de nuestra Universidad se avocan a estudiar las posibilidades de rescatar sus semillas casi perdidas, valorar su calidad nutricional y su importancia cultural.*

Arianna I. Monagas B.\*

En los páramos andinos de la Cordillera de Mérida se escenifica un caso de desaparición cultural y social que es imperativo acotar. Este hecho viene presentándose desde hace unas cinco décadas atrás. Debido al acoso de la

modernización excluyente y de una economía globalizada, un agente de cultivo y alimentación ha dejado sus praderas montañosas. ¿Quién es este espécimen? La Papa Negra.

Este tubérculo patrimonio de la zona paramera del estado Mérida ha perdido su espacio y producción desde mediados del siglo pasado, aunque no toda su desaparición ocurrió instantáneamente; su proceso de olvido transcurrió paulatinamente, cuando la semilla de papa



mejorada (papa blanca) empezó a arribar a estas tierras andinas y fue difundida por “productores originarios de las islas canarias” (Romero & Monasterio, 2005).

Dos investigadoras ecólogas de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Los Andes, Licia Romero y Maximina Monasterio, han promovido la preocupación por la recuperación de estas semillas de papa Negra que han sido alejadas de la cultura y el arte de los pueblos de los páramos de Mérida, específicamente en el municipio Rangel, población de Gavidia.

“El escenario que nos planteamos desde el inicio, apuntaba claramente a que tenía que ser un trabajo colectivo, es decir, que no es sólo un problema de voluntades técnicas o científicas en favor de recuperar la papa, sino que tenía que estar acompañado por un proceso de recuperación social”, explica Romero sobre la perspectiva que utilizaron para elaborar este proyecto.

Dentro de la población de Gavidia, algunas familias campesinas han sabido proteger la semilla de la papa nativa y cuidarla para seguir dándole frutos. Muchas otras familias quisieran poder formar parte de esta tradición que cosechaban sus antecesores. En este sueño entra la idea principal del trabajo realizado por ambas ecólogas: recuperar la semilla y darle vida en otros espacios del municipio estudiado.

“Lo interesante del proyecto ha sido reanimar y motivarlos para que revelen ese pequeño gran tesoro personal y familiar, porque las papas están allí y se pueden buscar si lo queremos y nos disponemos. Eso es un poco el tema participativo en el que nosotras hemos insistido, en cómo reanimar esa motivación para ir al reencuentro con esas papas”, diserta Romero.

## Honores para la papa paramera

En la entrega de los Premios Regionales de Ciencia y Tecnología, promocionados por la Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología del estado Mérida, Fundacite, realizada en octubre de 2009, se galardonó el trabajo realizado por ambas investigadoras, en el renglón



Profesora Liccia Romero: El artículo premiado contiene parte de los resultados del trabajo realizado sobre el tema de semilla de papa titulada: La estrategia en el sistema papero de Los Andes de Mérida”.

Mejor Trabajo Científico en Ciencias Agronómicas y Ambientales, el cual se titula: *Papas Negras, papas de páramo, un pasivo socioambiental de la modernización agrícola en Los Andes de Venezuela ¿Es posible recuperarlas?*

El artículo premiado contiene parte de los resultados del trabajo realizado en el marco del programa Interinstitucional Cooperativo (PIC) de la Universidad de Los Andes, Agenda Papa. “En el año 2002, bajo la tutoría de Maximina, trabajé con mi tesis doctoral sobre el tema de semilla de papa titulada: *La estrategia en el sistema papero de Los Andes de Mérida*”, comenta Romero. Uno de los productos de este proyecto fue el artículo sobre Las Papas Negras, donde expongo el diagnóstico y la interpretación de los procesos que condujeron a la pérdida del patrimonio agroalimentario y genético papero autóctono de Venezuela, así como una serie de lineamientos socioambientales y de política, para promover la recuperación de las papas nativas en la Cordillera de Mérida. Existe una fuerte brecha

a vencer para la recuperación de este alimento, “es el volumen y la producción. Por más interés que haya a nivel de la localidad donde estamos trabajando, el volumen de la papa todavía sigue siendo bajo, porque el alcance en las escalas de trabajo es relativo. En el ámbito inmediato y familiar nuestro impacto puede ser muy importante, pero si se quiere escalar a otros niveles, se necesita una acción más contundente, sobre todo si se piensa en un nivel regional y nacional”, comenta Licia Romero.

### Un recorrido con sabor a papa exótica

Hace unos 50 años comenzó a producirse ese retrógrado movimiento causante de la actual desaparición de la papa negra, ligado al proceso de adopción tecnológica y comercial de la papa mejorada. Poco a poco, año tras año, se consumió ese olvido paulatino que fue sustituido por un ingrediente que se consideraba mejor que el nacido en tierras merideñas.

“Entre los años 60 y a finales de los 80 ya se había concretado ese proceso de pérdida, desapareciendo más de los mercados, campos y almacenes. Pero ahí también influyó la misma papa de crecimiento rápido, la papa blanca, porque no sólo sustituyó a la papa negra en los mercados, sino que también trajo plagas, las cuales invadieron los cultivos devorando la mayoría de la papa nativa”, notifica Romero.

A partir del trabajo en la Agenda Papa, “me concentré en promover la incorporación en la Red de Innovación Productiva de la Semilla de Papa, el componente del rescate de la semilla nativa”. Allí se conformó un equipo interdisciplinario que lleva adelante el proyecto: *Rescate*



De izquierda a derecha: Idulfo Pérez, Bernabé Torres y Ramón Hernández. Campesinos conservacionistas de papas nativas, de Gavidia, Estado Mérida.

*del circuito agroalimentario de las papas nativas en Los Andes de Venezuela.* Dicho proyecto ha recibido el apoyo tanto de Fundacite Mérida, como de la Universidad de Los Andes. Otros investigadores de la Facultad de Ciencias en el área de Cultivos de Tejidos y de Biología Molecular se han incorporado, así como profesores de la Facultad de Farmacia, investigadores del Museo de Arqueología Gonzalo Rincón Gutiérrez; “afortunadamente ahora estoy muy bien acompañada en este sueño del rescate de la papa nativa, pues se ha ido conformando un equipo multidisciplinario alrededor del tema”, especifica la ecóloga Licia Romero.

A medida que el tema sobre las raíces sociales de la papa negra ha ido formalizándose, otros investigadores y estudiantes se han acoplado a este proceso en busca de la protección de esta semilla. En relación a esto y en busca de una interacción entre el estudiante y el tema de estudio, la ecóloga Romero ha puesto en marcha la propuesta de un trabajo de Servicio Comunitario. “Enfrentarlos al tema andino, paramero y a la diversidad de conocimientos en un ámbito más flexible como lo ofrece esta actividad comunitaria, puede hacer que los estudiantes se sientan un poco más motivados”.

Dentro de los planes futuros que tienen los investigadores pertenecientes a este estudio sobre la papa nativa, comenta la profesora Licia Romero, “se tiene como perspectiva la posibilidad de realizar un proyecto con más énfasis en el tema de la investigación básica, relacionado con la caracterización ecológica y de recursos genéticos de las papas nativas”. Asimismo consideran retomar esta nueva investigación en un Proyecto Institucional Corporativo (PIC).

*Pasante de Comunicación Social ULA Táchira, CDCHT-ULA.  
e-mail: ariannamonagas@yahoo.com*

*Contacto con la entrevistada: romero@ula.ve  
Fotografías cortesía de la profesora Licia Romero*