

APRA - MOROCHATA



Morochata es un municipio del Estado Plurinacional de Bolivia, ubicado en la provincia de Ayopaya del departamento de Cochabamba, se encuentra a una altitud de 2969 m s. n. m. (metros sobre el nivel del mar) y tiene una superficie de 7877 km². 2969 m s. n. m.

Contáctese con nosotros
Llámenos si desea más
información sobre nuestros
productos y servicios
APRA - Cochabamba
Sr. Juan Ruiz
(591) 72261842



Visítanos



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ANDINOS (APRA)

PAPAS NATIVAS "LA MOROCHATITA"
23 AÑOS ALIMENTANDO A LAS FAMILIAS BOLIVIANAS

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA - 2023

PRODUCTO ECOLÓGICO

Un producto ecológico es aquel alimento sano y nutritivo que ha sido producido sin el uso de pesticidas, químicos o fertilizantes y rescata los procesos agrícolas naturales y ancestrales.

(UC-CNAPE)

LAS PAPAS NATIVAS

La papa es un alimento nativo y milenario de Bolivia y uno de los más consumidos, con un promedio de 80 Kg por persona en un año, está presente en una variedad de platos típicos y de consumo masivo.

El grupo varietal de papa nativas de Morochata corresponde a las variedades dulces y de fácil cocción; las nativas comerciales (Huaycha, Imilla Negra pinta boca) pertenecen a este grupo. Las familias productoras atesoran estas variedades y privilegian su autoconsumo; y la producción excedente las orientan al mercado para generar ingresos.

(HELVETAS, UC-CNAPE)



SPG

SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTIA

De acuerdo a la Ley No 3525, todo producto ecológico será garantizado mediante el sistema participativo de garantías SPG, el mismo que se implementa en cada comunidad o municipio productor, y es identificado mediante una certificación y sello ecológico después de una evaluación y acreditación desarrollada por el SENASAG y la Unidad de Coordinación de Producción ecológica (UC-CNAPE)

ASOCIACIÓN APRA – MOROCHATA

VALOR NUTRICIONAL DE LAS PAPAS NATIVAS

Existen más de
4.000
variedades de
papas nativas en
la zona andina,
son una
excelente fuente
de carbohidratos
baja en grasa.

También son
abundantes en
hierro, zinc, y
cantidades
importantes de
vitamina C que
mejora la
absorción del
hierro.

Cocida tiene
más proteínas
que el maíz y
casi el doble de
calcio.

La Asociación de Productores Andinos (APRA), institución creada el 2004 en la comunidad San Isidro, con el apoyo de PROINPA. Esta entidad no ha dado tregua al trabajo, con el objetivo de incrementar la producción, así como las ventas. Su especialidad son las papas pequeñas, llamadas papas gourmet. Con una capacidad semanalmente de 500 kilos de papa gourmet y 250 kilos de otras papas.

Las mujeres han dado nuevos bríos a las actividades, con el apoyo del proyecto Papas Nativas de HELVETAS Bolivia, han recibido semillas de papa para sobrellevar los tiempos de COVID-19.

“Las mujeres estaban contentas con las semillas de papa. En el caso de la producción hubo ventajas y desventajas, porque hay familias que recibieron buenos frutos de la siembra de semilla, pero a otros no les ha ido tan bien, porque han sembrado en lugares donde no ha llovido y la sequía ha sido dura. Pero igual hemos aprendido, por eso ahora vamos a sembrar y producir papa bajo riego, así aseguraremos la producción”.



NUESTROS PRODUCTOS PAPAS NATIVAS:

- WAYCHA
- PINTA BOCA
- KATAWI - PAPA GOURMET



PAPAS COMERCIALIZADAS EN EL IC NORTE, COCHABAMBA

La predilecta de todas las papas y la especialidad en APRA es la papa gourmet, aquella que años atrás no era valorada, se utilizaba para chuño, terminaba agusanada, y finalmente como comida para los cerdos.

Pero, ahora otra es la historia porque esta deliciosa papa, no sólo es parte de platillos de alta cocina, sino es el personaje principal en ferias locales, eventos nacionales e internacionales, como FEICOBOL y EXPOCRUZ acompañando con recetarios, presentado para degustaciones, mostrando las bondades de nuestra papa. APRA, Helvetas—Bolivia.



ORGANIZACIÓN APRA CON SELLO SPG ECOLÓGICO DE PAPAS NATIVAS,
MUNICIPIO DE MOROCHATA