

Visita campos experimentales del CIP



□□□ Este lunes, gracias a la invitación de [Compañía Minera Poderosa S.A.](#), visitamos el [Centro Internacional de la Papa \(CIP\)](#) para conocer de cerca las nuevas variedades de papa que han desarrollado juntos. Conocimos CIP-Poderosa Crocante y CIP-Poderosa Pollera, ideales para papas fritas en bastones, y CIP-Poderosa Watia, apta para horneado.

Son variedades resistentes a la racha, resilientes al cambio climático y pensadas para abastecer la demanda nacional, que hoy se cubre en parte con papa importada.

□ La papa es clave para la seguridad alimentaria: aporta vitaminas, minerales y proteínas, y es una buena fuente de hierro, con tasas de absorción de entre 14 % y 29 %. Por eso, las variedades biofortificadas CIP-Kallpa Yawri y CIP-Puka Yawri, con alto contenido de hierro, pueden contribuir a reducir la anemia en zonas rurales de nuestra sierra, donde la papa es la base de la dieta.

□ En los campos experimentales del CIP vimos cómo se cultivan con labranza mínima, acolchado de paja de arroz y riego por goteo con sensores, prácticas que cuidan el suelo y el agua. Cuando la ciencia, la empresa privada y la innovación se unen, gana toda la cadena de valor: agricultores, transportistas, consumidores y el país entero. □





Fuente:

https://www.linkedin.com/posts/capitalismoconscienteperu_capitalismoconsciente-minerapoderosa-innovaciaejn-activity-7511771977494220803-v04V