

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
**Escuela Académico Profesional de Ingeniería en**  
**Agronegocios**



**CARACTERIZACIÓN DEL MERCADO DE LA PAPA EN LA**  
**CIUDAD DE BAMBAMARCA**

**TESIS**

**Para Optar el Título Profesional de:**  
**INGENIERO EN AGRONEGOCIOS**

**PRESENTADO POR**

**BACHILLER:** WILDER NUÑEZ VASQUEZ

**ASESORES:** DR. JUAN FRANCISCO SEMINARIO CUNYA

ING. JOSÉ LIZANDRO SILVA MEGO

**CAJAMARCA - PERU**

**-2016-**



# UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA

Fundada por Ley 14015 del 13 de febrero de 1962

## FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

SECRETARIA ACADEMICA

### ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En Cajamarca, a los Doce días del mes de Setiembre del año dos mil dieciocho, se reunieron en el ambiente 2C-201 de la Facultad de Ciencias Agrarias, los integrantes del Jurado designado por el Consejo de Facultad de Ciencias Agrarias según Resolución N° 95-2016-FCA-UNC, con el propósito de evaluar la sustentación de la Tesis titulada: "Caracterización del mercado de la papa en la ciudad de **Bambamarca**", la misma que fue sustentada por el Bachiller en Agronegocios **Wilder Núñez Vásquez**, para optar el Título Profesional de **INGENIERO EN AGRONEGOCIOS**.

Siendo las doce horas y cinco minutos y de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento de Graduación y Titulación de la Facultad de Ciencias Agrarias, el Presidente del Jurado dio por iniciado la sustentación de la Tesis ya mencionada.

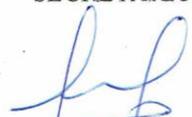
Luego de la exposición de la Tesis, se procedió a la formulación de preguntas y la correspondiente deliberación por el Jurado, el Presidente del Jurado anunció la aprobación por unanimidad con el calificativo de destacado (1.7); por lo tanto, el Graduado queda expedito para que se le otorgue el Título Profesional de **INGENIERO EN AGRONEGOCIOS**.

Siendo las Trece horas con treinta minutos del mismo día, el Presidente del Jurado dio por concluido este acto académico.

  
Dr. Isidro Rimarachín Cabrera  
PRESIDENTE

  
Ing. Santiago Medina Miranda  
SECRETARIO

  
Ing. Urías Mostacero Plasencia  
VOCAL

  
Dr. Ing. Juan Seminario Cunya  
ASESOR

  
Ing. José Silva Mego  
ASESOR

## **DEDICATORIA**

A mis padres:

Por ser ejemplo de perseverancia, unidad, integridad y humildad,  
convirtiéndose en pilares principales en el camino de mí Vida.

A mis hermanos:

Por brindarme su fortaleza, motivación, comprensión y apoyo en el desarrollo de este  
trabajo de investigación

EL AUTOR

## **AGRADECIMIENTO**

### **A Dios**

Por llenarme de vida, sabiduría, amor y fortaleza al seguir adelante para lograr la culminación de esta tesis y por enseñarme día a día que el tiempo es un gran maestro del saber.

### **A mis Padres**

Por su constante preocupación y apoyo incondicional durante todo momento de mi vida y en especial para llegar a cumplir el anhelo de ser profesional.

### **A los asesores**

Dr. Juan Francisco Seminario Cunya, quien con mucho profesionalismo demostró preocupación por la calidad y el buen resultado de la investigación poniendo en manifiesto sus excelentes dotes profesionales e intelectuales durante el desarrollo de la presente tesis.

Ing. José Lisandro Silva Mego, por su valioso apoyo, compromiso y paciencia durante el proceso de desarrollo de la presente tesis.

EL AUTOR

## ÍNDICE

<b>Contenido</b>	<b>Página</b>
<b>RESUMEN</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>ii</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO</b>	
<b>I. REVISION DE LITERATURA</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Antecedentes de la investigación</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Bases teóricas</b>	<b>6</b>
<b>II. MATERIALES Y METODOS</b>	<b>19</b>
<b>2.1 Ubicación geográfica del trabajo de investigación</b>	<b>19</b>
<b>2.2 Unidades de análisis, universo y muestra</b>	<b>19</b>
<b>2.3 Materiales</b>	<b>21</b>
<b>2.4 Metodología</b>	<b>21</b>
<b>III. RESULTADOS Y DISCUSION</b>	<b>23</b>
<b>3.1 Variedades de papa que se oferta en el mercado de Bambamarca</b>	<b>23</b>
<b>3.2 Cantidad de papa ofertada en el año 2014 según variedad y época del año</b>	<b>24</b>
<b>3.3 Cantidad de papa ofertada en el año 2015 (enero a octubre)</b>	<b>24</b>
<b>3.4 Precios de la papa en la cadena de comercialización según temporada</b>	<b>25</b>
<b>3.5 Procedencia de la papa ofertada en el mercado de Bambamarca</b>	<b>28</b>
<b>3.6 Oferta y demanda de papa según época del año</b>	<b>30</b>
<b>3.7 Días de compra de papa y destino de la papa comercializada en Bambamarca</b>	<b>30</b>
<b>3.8 Consumo de papa en Bambamarca</b>	<b>32</b>
<b>IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	<b>37</b>
<b>4.1 Conclusiones</b>	<b>37</b>
<b>4.2 Recomendaciones</b>	<b>38</b>
<b>V. BIBLIOGRAFIA</b>	<b>39</b>
<b>VI. ANEXOS</b>	<b>44</b>

<b>Anexo 1. Datos generales de los comerciantes de papa de la ciudad de Bambamarca</b>	<b>44</b>
<b>Anexo 2. Datos generales de los consumidores de papa de la ciudad de Bambamarca</b>	<b>44</b>
<b>Anexo 3. Cuestionario para comerciantes de papa</b>	<b>46</b>
<b>Anexo 4. Cuestionario para consumidores de papa</b>	<b>49</b>
<b>Anexo 5. Comercialización de papa en el mercado de Bambamarca</b>	<b>52</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Contenido</b>	<b>Página</b>
<b>Tabla 1. Producción y consumo de papa en el mundo</b>	<b>6</b>
<b>Tabla 2. Producción y consumo de papa en Latinoamérica</b>	<b>8</b>
<b>Tabla 3. Producción y consumo de papa Perú</b>	<b>12</b>
<b>Tabla 4. Producción de papa en la provincia de Hualgayoc – Cajamarca</b>	<b>18</b>
<b>Tabla 5. Criterios asumidos para determinar la muestra a comerciantes de papa</b>	<b>20</b>
<b>Tabla 6. Criterios asumidos para determinar la muestra a consumidores de papa</b>	<b>21</b>
<b>Tabla 7. Variedades de papa blanca y amarilla que ofertan los comerciantes en el mercado de Bambamarca</b>	<b>23</b>
<b>Tabla 8. Oferta de papa (t) en el año 2014 en el mercado de Bambamarca, según época del año</b>	<b>24</b>
<b>Tabla 9. Oferta de papa (t) en el mercado de Bambamarca en el año 2015 (enero a octubre)</b>	<b>25</b>
<b>Tabla 10. Precios de compra y venta de la papa en Bambamarca en época de mayor oferta, según agente comercial</b>	<b>26</b>
<b>Tabla 11. Precios de compra y venta de la papa/kg en Bambamarca, en época de mayor oferta, según agente comercial</b>	<b>26</b>
<b>Tabla 12. Precios de compra y venta de la papa en Bambamarca en época de menor oferta, según agente comercial</b>	<b>27</b>
<b>Tabla 13. Precios de compra y venta de la papa/kg en Bambamarca en época de menor oferta, según agente comercial</b>	<b>28</b>
<b>Tabla 14. Procedencia de la papa, ofertada en el mercado de Bambamarca según época del año</b>	<b>29</b>
<b>Tabla 15. Oferta y demanda de papa en Bambamarca según época del año</b>	<b>30</b>
<b>Tabla 16. Días que se comercializa papa en el mercado de Bambamarca y de quien comercializa</b>	<b>31</b>
<b>Tabla 17. Destino de la papa comercializada en el mercado de Bambamarca</b>	<b>31</b>
<b>Tabla 18. Consumo de papa (kg) en Bambamarca por familia y por persona según época del año</b>	<b>32</b>
<b>Tabla 19. Frecuencia de consumo de papa semanal, en las familias de la ciudad de Bambamarca</b>	<b>33</b>
<b>Tabla 20. Variedades de papa blanca y papa amarilla que se consume en Bambamarca</b>	<b>34</b>
<b>Tabla 21. Aspectos que toma en cuenta el consumidor en la compra de papa y motivos de consumo</b>	<b>34</b>
<b>Tabla 22. Precios/lata de papa, que paga el consumidor en época de mayor oferta</b>	<b>35</b>
<b>Tabla 23. Precios/lata de papa, que paga el consumidor en época de menor oferta</b>	<b>36</b>

## INDICE DE FIGURAS

<b>Contenido</b>	<b>Página</b>
<b>Figura 1. La lata como unidad de medida en la venta de papa en el mercado de la ciudad de Bambamarca</b>	<b>52</b>
<b>Figura 2. El quintal como unidad de medida en la compra venta de papa en el mercado de la ciudad de Bambamarca</b>	<b>52</b>
<b>Figura 3. Principales variedades de papa blanca que se comercializa en el mercado de Bambamarca</b>	<b>52</b>
<b>Figura 4. Principales variedades de papa amarilla que se comercializa en el mercado de la ciudad de Bambamarca</b>	<b>53</b>
<b>Figura 5. Embarque de papa, una vez que ha sido acopiada por los comerciantes de la ciudad de Bambamarca. Esta papa se dirige a los mercados de Cajamarca, Chepen y Chiclayo</b>	<b>53</b>

## RESUMEN

El objetivo general fue caracterizar el mercado de la papa en la ciudad de Bambamarca. Se usó la observación directa, el cuestionario, la entrevista y el análisis de información secundaria. Los datos fueron procesados con el programa Microsoft Excel versión 2010. La muestra fue de 35 comerciantes de papa (de un total de 45 comerciantes) y de 94 familias consumidoras (de un total de 4654 familias de la ciudad). Las principales variedades de papa blanca que se oferta en Bambamarca son Amarilis, Liberteña y Yungay. Las principales variedades de papa amarilla que se oferta son la Huagalina, Chaucha y Peruanita. El volumen de papa ofertado en el mercado de Bambamarca en el año 2014 fue de 41 341.44 t. El productor ofertó al intermediario mayorista a 83 soles/quintal de papa blanca (equivalente a 1.80 soles/kg) y a 90 soles/quintal de papa amarilla (equivalente a 1.96 soles/kg). Este a su vez, vendió a 90 soles/quintal de papa blanca y a 99 soles/quintal de papa amarilla (2.15 soles/kg). El intermediario minorista compró la papa blanca a 84 soles/quintal (equivalente a 1.83 soles/kg) y a 93 soles/quintal de papa amarilla (2.02 soles/kg) y, vendió a 88 soles/quintal de papa blanca (1.91 soles/kg) y a 110 soles/quintal de papa amarilla (2.39 soles/kg). El consumidor local compró del intermediario minorista a 29 y 38 nuevos soles/lata. El consumo *per cápita* en la ciudad de Bambamarca es de 145 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>.

**Palabras clave:** Mercado, variedad ofertada, precio, consumo *per cápita*.

## ABSTRACT

The general objective was to characterize the potato market Bambamarca city. Direct observation, survey, interviews and analysis of secondary information was used. The data were processed with Microsoft Excel version 2010. The sample program was 35 merchant's potato (from a total of 45 merchants) and 94 consumer families (a total of 4654 families in the city). The main varieties of white potatoes that are offered in Bambamarca are Amarilis, Libertena and Yungay. The main varieties of yellow potato that offer are the Huagalina, Chaucha and Peruanita. The volume of potatoes offered on the market Bambamarca in 2014 was 41 341.44 t. Producer bid to the wholesale intermediary to 83 soles / quintal of white potatoes (equivalent to 1.80 soles / kg) and 90 soles / quintal yellow potatoes (equivalent to 1.96 soles / kg). This in turn, sold to 90 soles / quintal of white potatoes and 99 soles / quintal of yellow potato (2.15 soles / kg). The retail broker bought the white potato to 84 soles / quintal (equivalent to 1.83 soles / kg) and 93 soles / quintal of yellow potato (2.02 soles / kg) and sold to 88 soles / quintal of white potatoes (1.91 soles / kg) and 110 soles / quintal of yellow potato (2.39 soles / kg). Local consumers bought retail broker 29 and 38 nuevos soles / can. The *per capita* consumption in the city of Bambamarca person is 145 kg  $\text{persona}^{-1} \text{año}^{-1}$ .

**Key words:** Market, variety Offered, price, *per capita* consumption.

## INTRODUCCIÓN

La papa es el cuarto producto alimenticio en el mundo, después del trigo, arroz y maíz. El Perú se encuentra en el lugar 23 (1%) de la producción mundial. Este tubérculo representa una fuente importante de alimento e ingresos para los agricultores e intermediarios en todo el mundo. En los países andinos de Ecuador, Bolivia y Perú la compra y venta de papa sigue siendo una actividad primordial para los agentes involucrados, que ofertan la papa en los mercados de abastos y supermercados donde la papa se muestra en distintas presentaciones (FAO 2008).

Las tendencias del mercado del papa relacionado a los cambios en la comercialización y en las preferencias de los consumidores de papa fresca, se caracterizan por aumentar o disminuir considerablemente. En el mercado la demanda y oferta de la papa varía, dependiendo de la producción y abastecimiento del mismo. En Latinoamérica el volumen de papa ofertado y el consumo *per cápita*, en las décadas de los años setenta y ochenta se ha incrementado de 55% a 80% respectivamente, y en los países donde este tubérculo se cultiva en grandes cantidades tiene un mercado definido y están influenciados por volumen, precio y consumo (Gutiérrez 2009).

En años recientes la papa tuvo un importante dinamismo comercial, como consecuencia de los cambios en los patrones de consumo de la población mundial. Actualmente la comercialización y el consumo del tubérculo se han extendido por Asia, Norteamérica y Latinoamérica originando nuevos mercados, elevando la producción e intensificando el procesamiento para obtener nuevos productos derivados, pero también prevalece la preferencia por su consumo en fresco. (Hernández; citado por la FAO 2009).

Según el Ministerio de Agricultura (2015) en Huánuco por la escasez, el saco de papa blanca de 50 kilos alcanzó precios entre los 110 y 120 soles, precio que subió después de 20 años, se supo que hasta los meses de mayo y junio se mantenía su precio, sorprendiendo con el alza en el mes de octubre del 2015. En Lima el precio de la papa por kilogramo según variedades fue: papa Canchan alcanzó a un precio máximo de s/. 2.20, la papa Peruanita se vendió a s/.2.80, Huagalina a s/. 2.5, Yungay a s/. 2.44, Amarilis a s/. 1.35, Única a s/. 1.20, Tumbay a s/. 1.50, Huayro a s/. 1.90, y la Perricholi a s/. 1.10.

Martínez (2015) indica que en Tarma - Junín en los meses de abril y mayo el saco de papa de 60 kilos llegó a costar de 15 a 20 soles, cuando baja la producción y el abastecimiento de los mercados locales es escaso, se incrementa el precio.

Según el Ministerio de Agricultura (2015) el ingreso de papa al gran mercado mayorista de Lima se incrementó en el presente año 2015. Hasta octubre último se ha registrado un total de 458 477 t. Huánuco contribuye con 530 mil t, seguida de regiones como Pasco, Junín, Huancavelica, Ayacucho y otras 14 regiones. Pero en algunas zonas existe el desconocimiento de las cantidades de compra y venta de papa, porque no se ha realizado estudios sobre este tema.

Las familias de las zonas rurales consumen el doble de papa que las familias de zonas urbanas. Mayormente se consume las variedades Amarilis, Liberteña Canchan y aceituna. También se consumen las variedades de papa Chaucha, Huayro, Huagalina, entre otras variedades donde su consumo es en menor porcentaje (Sociedad Peruana de Gastronomía 2015).

El consumo de papa en el mundo es  $31.3 \text{ kg persona}^{-1} \text{ año}^{-1}$  siendo Europa la región que más consume papa con  $87.8 \text{ kg persona}^{-1} \text{ año}^{-1}$  (FAO 2012).

En Latinoamérica el consumo de papa es de  $40.9 \text{ kg persona}^{-1} \text{ año}^{-1}$ . Pero el país que más consume papa es Perú con  $81 \text{ kg persona}^{-1} \text{ año}^{-1}$  (Mateos 2012).

La papa en el distrito de Bambamarca se cultiva en 19 sectores (zonas productoras), del total de esta producción se desconoce qué cantidad se destina al mercado local, regional y nacional. No existen estudios del distrito sobre que variedades llegan al mercado local, sobre precios, cantidad que se oferta y tampoco se ha realizado trabajos sobre el consumo *per cápita* (Agencia Agraria Hualgayoc - Bambamarca 2015).

Por las razones antes descritas, se consideró relevante la realización de la investigación, que consiste en la caracterización del mercado de la papa en la ciudad de Bambamarca, con el propósito de determinar los volúmenes comercializados, las variedades de papa de mayor demanda, los precios en cada uno de los agentes involucrados en la cadena de comercialización y el consumo *per cápita*.

Los resultados que se obtengan de esta investigación servirán para reforzar la teoría existente sobre el mercado de la papa, caracterizado en sus volúmenes comercializados, las variedades de papa ofertada, los precios en cada uno de los actores de la cadena de comercialización de la papa y el consumo *per cápita*, constituyendo así nuevos conocimientos para otras investigaciones en el área de investigación. Este conocimiento generado va a servir como aporte para la toma de decisiones de aquellas instituciones públicas y privadas, organizaciones productivas, gobiernos locales que realicen estudios relacionados con el mercado. En la presente investigación se ha utilizado algunos instrumentos, técnicas y metodologías que pueden ser aprovechadas para otras investigaciones.

### **Formulación del problema**

¿Cuáles son las características que presenta el mercado de la papa en la ciudad de Bambamarca durante el periodo 2014 - 2015?

### **Objetivos de investigación**

#### **Objetivo general**

Caracterizar el mercado de la papa de la ciudad de Bambamarca durante los periodos 2014 - 2015.

#### **Objetivos específicos**

Determinar las variedades de papa que se comercializa en el mercado de Bambamarca.

Estimar los volúmenes de papa que se comercializa en la ciudad de Bambamarca.

Determinar la variación de precios de la papa en los agentes de la cadena (productor, intermediario y consumidor final).

Determinar el consumo *per cápita* de la papa en el área urbana de la ciudad de Bambamarca.

## CAPÍTULO I

### 1. REVISIÓN DE LITERATURA

#### 1.1 Antecedentes de la investigación

El Ministerio de Agricultura (2015) realizó un estudio denominado “Producción nacional de papa y su incidencia en el mercado de Perú”. En este se analizó los mercados de papa de las ciudades en todo el país, determinó que la oferta y demanda de papa tiene un comportamiento variable. Se considera que mercados nacionales, como Lima, Ancash, Cusco y Pucallpa, ofertan y demandan la papa al por mayor y menor, actividad que viene ejerciéndose por muchos años. Señala que algunos departamentos como Puno y Huánuco ofertan la papa en sus mercados locales y cuando tienen mayor producción destinan la papa al mercado limeño.

Contreras (2011) en su estudio “Manejo integrado del cultivo de papa en la provincia de Huamalíes – Huánuco”, señala que las variedades de papa producidas en esta zona tienen gran acogida en el mercado local y nacional. Determinó que 25 mil hectáreas cultivadas corresponden a variedades de papa amarilla, 14 mil hectáreas a papas blancas y mil hectáreas a variedades nativas. También indica que las variedades Capiro, María Bonita y Serranita se vienen ofertando al mercado local. Pero la variedad más producida es la papa Huayro que tiene como destino el mercado de Lima y las variedades nativas se venden en los distintos mercados del mismo departamento.

Por su parte Álvarez (2014) en su estudio “Oportunidades para el desarrollo de productos de papas nativas en el Perú”. Determinó que las variedades de papa más comercializadas son las amarillas (Peruanita y Huayro, entre otras) y las variedades de papa blanca (Canchan y Amarilis). Estas variedades tienen un mercado dinámico y estable en Lima y en mercados locales de los departamentos de nuestro país.

En el estudio “Conociendo la cadena productiva de la papa en Ayacucho”, Martínez (2014) menciona que la cantidad de papa comercializada en los mercados ayacuchanos tiene un comportamiento incremental. Determinó que del total de papa destinada al abastecimiento de los mercados locales, el 67% procede de Huamanga y el 19% de Cangallo, el 14% restante es procedente de La Mar y Huanta con un volumen de 78.5 t. El 21% se orientó al abastecimiento de la demanda del mercado Nery García Zarate de la ciudad de Ayacucho en un volumen de 22.3 t de papa.

Pérez (2015) en su estudio “Articulación comercial de la papa en la ciudad de Cusco”, señala que los precios en los distintos mercados a nivel local han tenido un incremento inesperado. Cuando se vendió al intermediario, el precio/kg más bajo fue de s/. 2.15, muy inferior a la comercialización de los minoristas que el precio/kg alcanzó s/. 2.25, es decir con un costo más elevado. Hasta octubre último el kilogramo de papa llegó a costar s/. 2.60 la papa Peruanita y s/. 2.34 el kilogramo de papa Huayro. El comportamiento a nivel de comerciantes varía y por tanto tienen diferentes propuestas de precio.

Oviedo (2014) en su estudio realizado en el departamento de Puno, determinó que los precios pagados al productor en los últimos catorce años vienen creciendo a una tasa promedio de 5.8%, este crecimiento del precio en chacra mejora en cierto modo los ingresos del pequeño agricultor. Al finalizar el año 2013 y fines del 2014, el precio promedio en chacra cerró en s/. 1.72 por kilogramo a diferencia de otros mercados donde alcanzó un precio de s/. 2.18 por kilogramo.

Scott (2012) en su estudio tendencias cruzadas: El consumo y utilización de la papa en América Latina, determinó que la papa para el caso de Perú, sigue siendo uno de los productos alimenticios más importantes, con un indicador aproximado en el consumo de papa que subió de 34 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> en 1992 a cerca de 74 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> en 2007 y en el 2011 alcanzó a 80 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>.

En el estudio “Oportunidades para el desarrollo de productos de papas nativas en Puno” Álvarez (2014) analizó que los hábitos de consumo de papa y las preferencias de los consumidores por este producto tienden a ser variables. Comprobó que el consumo *per cápita* en la región de Puno alcanza los 74.52 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>. También indica que hay otros cambios importantes en los hábitos de consumo donde la preferencia por la papa fresca sigue siendo tendencia tradicional.

## 1.2 Bases teóricas

### 1.2.1 Mercado de la papa a nivel mundial

#### Producción y consumo de papa en el mundo

La FAO (2012) señala que la producción mundial de papas en la última década ha fluctuado alrededor de 334 262 523 t/año, con un consumo *per cápita* de 31.3 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>. Asia es la región de mayor producción de papa con 159 055 291 t/año y un consumo de 23.9 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>. En segundo lugar esta Europa con 108 232 274 t/año y tercero, América del norte con 22 760 265 t/año y un consumo de 60 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>. Todas las papas que se cosechan en el mundo se producen mayormente en estas tres regiones (Asia, Europa y América). La producción de papa en el mundo, tiene un comportamiento de producción variado y cada región se diferencia por producir en mayor o menor cantidad.

**Tabla 1. Producción y consumo de papa en el mundo**

Región	Producción			Consumo	
	Área cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)	t	kg persona <sup>-1</sup> año <sup>-1</sup>
África	1 827 282	25 378 948	13.89	12 571 000	13.9
América del norte	547 868	22 760 265	41.54	19 824 000	60
América central	81 463	2 151 715	26.41		
América del sur	947 203	14 550 343	15.36	11 639 000	20.7
Caribe	12 921	262 205	20.29		
Asia	9 193 486	159 055 291	17.3	94 038 800	23.9
Oceanía	49 458	1 871 481	37.84		
Europa	6 109 489	108 232 274	17.72	64 902 000	87.8
Mundo	18 769 170	334 262 523	17.81	202 974 000	31.3

Fuente: FAOSTAT 2012, FAO

La papa en el mercado Europeo es un rubro que se produce fundamentalmente para el mercado doméstico. Existen dos grandes tendencias que explican el comercio mundial del tubérculo: una hacia el consumo fresco donde Europa lleva la pauta. La otra tendencia se manifiesta en la sustitución progresiva del consumo de papa fresca por papa procesada. La papa puede comercializarse de distintas maneras: a) para consumo fresco, caso en que representa uno de los vegetales de mayor preferencia para los europeos; b) para procesamiento, donde la extensión del urbanismo y el auge que han tomado los servicios de comida rápida - Fast Foods generando la incorporación de nuevas presentaciones (Gutiérrez 2009).

### **Oferta y demanda de papa a nivel mundial**

Eguillor (2013) señala que en Chile los cambios en la oferta de la papa obedecieron fundamentalmente a tres factores, primero está el incremento de la producción, segundo están los cambios dentro del sector comercial y tercero son los cambios en el sistema de comercialización interna. En lo que respecta a la demanda, se observaron dos aspectos importante, primero es el incremento en el sector de procesamiento, considerado como el factor más dinámico de la demanda y segundo esta la presencia de fenómenos socioeconómicos tales como los cambios en los patrones de consumo.

Devaux *et al.* (2012) señalan que el comercio mundial de papa distingue dos mercados, primero el de papa fresca y segundo el de papa procesada. Del volumen total de papa producida a nivel mundial se comercializa el 4% de la producción, es decir alrededor de 13 millones de toneladas por un valor de US\$4.858 millones y el porcentaje restante se consume en cada uno de los países productores. Las variedades de papa que más demanda la industria de alimentos procesados son, Agria, Innovador, Fontane, Victoria y Asterix, en ese orden por el alto porcentaje de materia seca en su composición, que las hace aptas para los procesos de fritura, cocción, horneado, etc. En la mayoría de los países de América Latina se ha desarrollado variedades que realmente son adecuadas para la industria y por lo tanto se ofrece papas para el consumo en fresco y derivados.

## 1.2.2 Mercado de la papa en Latinoamérica

### Producción y consumo de papa en América Latina

En América Latina la producción de papa ha experimentado cambios, mostrando un incremento productivo en los últimos años. En Perú se produce la mayor cantidad de papa con 4 485 119.95 t/año y un consumo de 81 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>. Seguido de Colombia con 2 946 207.99 t/año y un consumo de 65 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>. En tercera instancia esta México con 1 543 356.2 t/año y un consumo de 17.16 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> muy por debajo de Brasil, Bolivia y Argentina. Para el 2013 se espera que la producción de papa sea mayor a la de los años anteriores, beneficiando económicamente a los actores involucrados en la cadena comercial productiva y haciendo mayor presencia en el mercado (Mateos 2012).

**Tabla 2. Producción y consumo de papa en Latinoamérica**

País	Producción		Consumo
	t	Rendimiento t/ha	kg persona <sup>-1</sup> año <sup>-1</sup>
Perú	4 485 119.95	13.05	81
Colombia	2 946 207.99	17.49	65
Brasil	2 791 828.59	17.23	14.24
Bolivia	765 676.38	5.97	52.20
Argentina	2 495 249.9	27.35	44.90
Chile	1 053 239.92	17.48	51.83
Ecuador	613 272.3	10.3	25.19
Venezuela	378 272.87	18.67	12.41
México	1 543 356.2	25.21	17.16
<b>Latinoamérica</b>	<b>16 072 224.1</b>	<b>16.97</b>	<b>40.9</b>

Fuente: Mateos 2012

Según Gómez (2014) el mercado de la papa en Colombia interactúa con los distintos actores de la cadena y su desempeño competitivo de cada uno de sus eslabones, en el sistema productivo se puede evidenciar que existe una demanda creciente por productos de papa criolla en fresco. El mayor volumen de papa se comercializa en fresco, caracterizado por productores e intermediarios, donde la información de los volúmenes reales exportados de papa al exterior es imprecisa, existiendo múltiples fuentes de información existentes y variabilidad de datos de flujos comerciales, lo que hace difícil tomar decisiones acertadas con respecto al mercadeo.

Para Tapia (2012) el mercado de la papa en Chile, tiene varios elementos que determinan el precio del producto y la cantidad ofertada, cuya situación enfrentarán los productores e intermediarios. El precio en mercados mayoristas representa la mayor parte de las transacciones y a su vez sus fluctuaciones se reflejan en los otros valores de la cadena. Una mirada más práctica de por qué se decidió centrar el análisis en el precio mayorista es la buena información histórica con la que se cuenta, lo que permite analizar más sólidamente el mercado de la papa. La conclusión es que en Chile se cultiva principalmente para el mercado interno de consumo en fresco y ofertado en ese mismo rubro.

Existen experiencias de comercialización en Buenos Aires con una demanda creciente a partir de la incorporación de papa en mercados diferenciados. En ese sentido, la cooperativa Cauqueva comenzó a desarrollar en el año 2002 un sistema de ventas con entregas domiciliarias en Buenos Aires. El mismo sistema fue replicado a la ciudad de San Salvador de Jujuy durante dos años. Simultáneamente, se trabajó en la promoción del consumo de papa, afianzando la presencia de los productos de la cooperativa en ferias de alimentos. Además se abrieron puntos de venta en las localidades de Maimará y Tilcara. Actualmente además de mantener su distribución en grandes centros de mercados urbanos, entregan semanalmente papas andinas a restaurantes, hoteles y a San Salvador de Jujuy (Gonzales 2014).

Según Ordinola (2010) en Bolivia, el mercado de la papa está caracterizado por los intermediarios que operan entre los pequeños productores y el mayorista, pasando desde el campo hasta los distintos mercados y plazas, por el puesto del mayorista que se abastece directamente de productores grandes y de los intermediarios y que vende al minorista o detallista, dentro de los mercados, en los mercados municipales, mercados de barrio y ferias. Además están operando de manera creciente los supermercados y los importadores de papa preparada para las cadenas de comida rápida, cumpliendo una función de distribución formal con instalaciones modernas y en condiciones de trabajo y de costos muy diferentes a lo tradicional.

Flores (2010) señala que el mercado de la papa en Ecuador, está caracterizado por sus volúmenes comercializados y su consumo *per cápita*. Ecuador es autosuficiente en la producción de papa. Si bien el mercado externo presenta algunas oportunidades, el sector productivo se ha concentrado en abastecer al mercado interno. Al ser la papa un producto voluminoso permite producir durante casi todo el año. Existen algunos esfuerzos desarrollados, pero también están concentrados en abastecer el mercado doméstico. En efecto existen algunas variedades de papa desarrolladas para la industria como INIAP-Fripapa, Superchola y Diacol Capiro que son aptas para ser procesadas. Sin embargo una parte de esta actividad en Ecuador corresponde a procesos artesanales de pequeña escala.

### **Variedades de papa que se ofertan en Latinoamérica**

Rubio (2012) menciona que en México las variedades de papa que son cultivadas para consumo humano se pueden clasificar de acuerdo al color y tipo de cáscara: variedades de color rosado, variedades de cascara lisa y de color blanco o amarillo y variedades de color rojo y estas son producidas de acuerdo a la situación climática del lugar donde se siembra. Las variedades de color blanco o amarillo se siembran con mayor frecuencia en todos los países y se destinan a los diferentes mercados de consumo en fresco y uso industrial.

Por su parte Madani (2011) señala que las variedades de papa que se oferta en el mercado de Bolivia provienen de las zonas alto andinas. Si bien se producen un gran número de variedades de papa en nuestro país, el conocimiento de éstas por parte de los comerciantes y consumidores de los departamentos de Santa Cruz y Cochabamba y un poco más en la ciudad de La Paz, es sin duda una costumbre. Además los comercializadores seleccionan la papa al momento de la compra para no tener dificultades en la venta directa. Las principales variedades de papa que se oferta en los mercados de Bolivia son, Imilla Blanca, Runa Toralapa, Holandesa, Alpha, Imilla Negra, Pureja, Khaty Negra, Chuño, Tunta. En estos mercados el consumidor compra la variedad que prefiere, de modo que su rutina de adquirir papa es continua.

Gonzales (2014) indica que la papa es el cultivo hortícola más importante en Argentina y tercero en el mundo en importancia alimenticia, su producción genera altos rendimientos a bajo costo. Determinó que las variedades de papa que más sobresalen en los mercados a nivel nacional son, Runa, Kolla Heja, Tuni, Papa Azul, Lisa Verde, Negrita, Perija, Lisa Overija, Oca Papa, Lisa Colorada, Chicarera, entre más variedades producidas para mercados locales.

### **1.2.3 Mercado de la papa en Perú**

#### **Producción de papa en Perú**

En el Perú la papa es uno de los cultivos más importantes del sector agrario, de las 5000 variedades de papa que se cultivan en el mundo, alrededor de 4000 se encuentran en el Perú, donde las principales regiones son Cajamarca, Arequipa, Puno, Huánuco, Cusco, Junín, La Libertad, Lima y otros departamentos con una producción en menor porcentaje. Al finalizar el año 2013 se registró una producción de 4.5 millones de toneladas. Principalmente en las 6 regiones de sierra centro - sur; que son las que abastecen a los mercados nacionales y principalmente al mercado limeño, lugar en donde se genera el precio referencial a nivel nacional. Pero el principal productor es Puno con 643 900 t/año, Huánuco con 618 700 t/año, Cusco con 425 600 t/año, La Libertad con 407 900 t/año, Junín con 404 000 t/año y Cajamarca con 344 700 t/año. Los demás departamentos producen en menor porcentaje tal como muestra la tabla (3) (MINAG – PERÚ 2015).

**Tabla 3. Producción y consumo de papa en Perú**

Departamento	Producción			Consumo	
	kg/ha	t/año			kg persona <sup>-1</sup> año <sup>-1</sup>
		2011	2012	2013	
Puno	10 649	575 913	567 600	643 900	74.6
Amazonas	13 674.9	66 088	67 250	67 200	45.5
Lambayeque	5723.3	5510	5612	5800	32.5
La Libertad	14 347.9	362 989	379 000	407 900	42.1
Cajamarca	12 626.2	294 549	309 700	344 700	97.1
Pasco	8949.1	96 478	97 320	98 100	99.6
Lima	10 493.7	249 495	248 350	247 100	48.9
Ancash	10 034.7	107 992	105 890	106 200	74.9
Junín	16 084.8	356 138	409 400	404 000	74.1
Ica	18 189.6	63 785	64 200	65 500	43
Huancavelica	9914.4	170 585	172 320	170 000	87.8
Ayacucho	12 212.5	191 923	329 900	283 700	60.8
Apurímac	12 434.1	243 325	341 400	350 400	78.3
Cusco	8987.1	280 621	432 100	425 600	70.1
Arequipa	24 819.4	277 971	278 020	275 200	76.5
Moquegua	12 382	8811	8952	9300	62.9
Tacna	12 955.4	8036	9320	10 080	59.7
Huánuco	12 508	426 873	567 000	618 700	88.7
Piura	9811.8	18 338	19 020	20 400	25.8

Fuente: Ministerio de Agricultura 2015

### Oferta y demanda de papa en Perú

El Ministerio de Agricultura (2015) señala que el ingreso de papa al gran mercado mayorista de Lima se incrementó en el presente año 2015. Hasta octubre último se ha registrado un total de 458 477 t, superando el ingreso registrado el año pasado, desarrollando mercados grandes como Unicachi, Huamantanga, Ceres, entre otros. Huánuco contribuye al mercado nacional con 230 mil toneladas por campaña seguida de regiones como Pasco, Junín, Huancavelica, Ayacucho y otras 14 regiones. El mercadeo de papa es un típico proceso tradicional, caracterizado por el desorden, la desconfianza y el marcado poder de los mayoristas.

La tradicional forma de comercialización de la papa blanca en el Perú ponía en evidencia la poca valorización de este producto. Algunos proyectos e instituciones que identificaron este problema aplicaron un enfoque de demanda en sus intervenciones, de manera que lograron enfocarse a aquellas prácticas comerciales que afectaban su imagen entre los consumidores. Identificando las técnicas de mercadeo de otros alimentos de consumo directo más valorados, se aplicaron estrategias de mercadeo orientadas a mejorar la calidad del mismo. La introducción de este concepto, más claramente visualizado con la aplicación de un enfoque de cadena, toma como punto de partida la demanda, respondiendo a las oportunidades de negocios identificados colectivamente, de modo que genera confianza entre los diferentes actores de la cadena de la papa (Fano 2010).

Sabbagh (2010) indica que la demanda de mercado es la cantidad total de un producto que los consumidores están en disposición y en capacidad de adquirir por periodo de tiempo a los distintos precios alternativos, mientras los otros factores permanecen constantes. La suma horizontal de las curvas de demanda individuales generan la curva de demanda del mercado e incluye tanto a los consumidores que entran al mercado cuando el precio del bien disminuye, como a los que salen del mercado cuando dicho precio aumenta, de ahí se deriva la ley de demanda, la cual se relaciona inversamente con el precio y la cantidad.

La caracterización de la cadena de la papa se percibe como un subsistema del agro negocio, que involucra: provisión de insumos, producción, procesamiento, distribución y consumo de la papa en sus distintas presentaciones, agroindustriales y alimenticios, funciona como un sistema integrado con interacción entre los agentes económicos, con entradas y salidas desde o hacia las diferentes partes del sistema. Conectada desde el inicio hasta el final por flujos de capital, flujos de materiales y flujos de información (Gómez 2014).

Cabrera (2015) indica que en el distrito de Chugay de la provincia de Sánchez Carrión ubicado en la región La Libertad, se ofertó en total 39 520 toneladas de papa. En el distrito de Chugay el rendimiento promedio de papa es 14 752 kg ha<sup>-1</sup>.

Según Flores (2014), los departamentos que ofertan papa a la capital producen en mayor porcentaje. Huánuco segundo productor de la papa a nivel nacional, pero el primero que abastece al mercado la parada de Lima, ofertando 106 270 t/año con 72% de papa blanca, Junín provee a este mercado 101 787 t/año con papas blancas en 92%, Lima entrega 93 770 t/año únicamente papas blancas, Ayacucho ofertó a su mercado local 78 719 t. Cusco, La Libertad, entre otros departamentos también abastecen el mercado limeño pero en menor cantidad y ofertan la papa de manera ambulante directamente con acopiadores mayoristas. La compra venta de papa en el mercado limeño es todo el año. La mayor oferta y demanda de papa es en los meses de enero a mayo, pero se tiene una baja en los meses de julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre, esta situación se debe a la variación en la producción de papa en los departamentos a nivel nacional.

Granados (2010) señala que la papa en algunos lugares del Perú es empacada en costales (quintal o saco de nylon) para luego ofertar en los mercados de abastos donde en la comercialización se usa sacos de 40 y 50 kilos. Esta unidad de medida utilizan las regiones de Cajamarca, Huánuco, Junín, Huancavelica, Ayacucho y Apurímac.

Según Benites (2008) la papa costeña ingresa al Mercado Mayorista entre los meses de agosto a diciembre, incluso logra un abastecimiento de más del 50% de la oferta total de papa blanca entre los meses de setiembre y octubre. Este periodo constituye la única ventana comercial costera, pues aunque la oferta de papa serrana es continua donde la oferta de sierra se concentra entre los meses de marzo a julio, periodo en el cual logra colocar más del 90% del volumen del mercado capitalino.

Ordinola (2010) en su estudio sobre “el diagnóstico de la papa andina” señala, la papa que se oferta en los mercados de Lima procede de los departamentos de Junín, Ayacucho y Huánuco. Pero en temporada que estos departamentos no producen, la papa para Lima es abastecido por los departamentos de Cusco, La Libertad, Puno, Huancavelica y Arequipa. Este cambio se debe a que la producción de papa varía de un departamento a otro.

Según el Ministerio de Agricultura (2012) la papa producida y comercializada en el departamento de Huánuco tiene como destino el mercado local. Otra parte de la papa se acopia y luego se destina a los mercados de Lima, Ucayali, Junín, San Martín. También destina la papa al departamento de Cusco. Estos mercados ofertan y demandan papa cuando a nivel local no se produce y tienen como alternativa comprar de otros departamentos.

Según Gómez (2015) en la ciudad de Huancavelica, se ofertan productos derivados de la papa para consumo familiar y consumo industrial. Las principales razones de compra para consumo de la papa chips son porque es práctico y que se encuentra en todo lugar. El consumo de productos derivados como harina de papa y chips tiene una buena aceptación y cada vez se consume en mayor cantidad. Se estima que en toda la ciudad de Huancavelica en general se consume de 1kg a 2kg de los derivados de la papa.

### **Precios de la papa**

El Ministerio de Agricultura (2015) indica que durante varias décadas la política en el sector agrícola y comercial se basó en el manejo y el control de precios, ya sea por fijación de precios de garantía al comerciante o por precios de refugio para el productor. Las consecuencias de estas políticas significaron el desencuentro entre la oferta y la demanda de bienes agrícolas. En Huánuco debido a la escasez de papa, el productor vendió el saco de papa blanca, de 50 kilos, a 110 y 120 nuevos soles y la papa amarilla vendió a 115 y 125 nuevos soles/saco (quintal). El intermediario ofertó a un precio mayor con una ganancia promedio de 10 soles/quintal. Se supo que hasta los meses de mayo y junio se mantenía este precio, sorprendiendo con el alza en el mes de octubre del 2015. Las causas serían el clima y debido a que los agricultores sembraron menos área y porque algunos se dedicaron a sembrar otros productos. El precio de la papa en kilogramo varía, por ejemplo la variedad Canchan llegó a un precio máximo de s/. 2.20, la papa Peruanita a s/.2.80, Huagalina a s/. 2.50, Yungay a s/. 2.44, Amarilis a s/. 1.35, Única a s/. 1.20, Tumbay a s/. 1.50, Huayro a s/. 1.90, y la Perricholi a s/. 1.10. Son precios que varían según su variedad y dependiendo de la cantidad de papa que llega a los mercados de Lima.

Martínez (2015) señala que el valor que se paga por la papa en chacra por quintal depende de la variedad, calidad y ciertas características físicas del producto como el color. En Tarma - Junín en los meses de abril y mayo el intermediario pagó entre 15 a 20 nuevos soles/quintal de papa de 60 kg. Luego vendió en el mercado a 30 y 35 nuevos soles/quintal de papa. El consumidor final pagó en promedio de s/. 0.95/kg de papa. Cuando baja la producción y el abastecimiento de los mercados locales es escaso se incrementa el precio.

### **Variedades de papa que se ofertan en Perú**

Según González (2014) las variedades producidas en el Perú presentan una gran biodiversidad con más de 2500 variedades desconocidas en el resto del mundo. Existen experiencias recientes que han logrado introducir el producto a mercados locales con un concepto gourmet y además se han desarrollado productos procesados, como hojuelas y puré, con buen potencial de exportación. Su procesamiento está dirigido al mercado de productos frescos y se orienta a mejorar la presentación del producto a través de un adecuado lavado, clasificación y empaclado. Determinó que las variedades de papa más conocidas que se comercializan en Perú son, la papa Amarilis, Canchan, Yungay, Única, Liberteña, Pericholi, Aceituna, Chaucha, Huagalina, Tomasa, Tumbay, Limeña, Peruanita, entre otras variedades producidas a nivel nacional.

Arnaldo (2013) señala que las variedades de papa que se producen y comercializan en la provincia de Patate departamento de La Libertad son varias. Detalla que las variedades más conocidas en los mercados locales son, la papa Serranita, Chucmarina, Pallay poncho, Puca lliclla, entre otras variedades nativas ofertadas en menor cantidad. La demanda de papa en el mercado tiene dos destinos sobresalientes para consumo fresco y para la industria (derivados en general).

### **Consumo *per cápita* de papa en Perú**

El Ministerio de Agricultura (2013) señaló que el consumo de papa *per cápita* en Perú se incrementó en el último año de 76 a 85 kilos y que se proyecta que aumente a 90 kilos en un mediano plazo.

La Sociedad Peruana de Gastronomía (2015) señala que el consumo de papa es muy importante en todo el país pero especialmente en la sierra, donde llega a casi 140 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>, sólo 50 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> para la costa y 40 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> para la selva. Las familias de las zonas rurales consumen el doble de papa que las familias de zonas urbanas. Mayormente se consume las variedades Amarilis, Liberteña, Canchan y Aceituna. También se consumen las variedades de papa Chaucha, Huayro, Huagalina, entre otras variedades donde su consumo es en menor porcentaje. La papa Chaucha tiene distintas variedades que son para autoconsumo.

La tendencia del consumo de papa en el Perú ha tenido un cambio significativo. El punto más alto de consumo se registra en 1950 que alcanzó a 128 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> y el consumo más bajo fue en el año 1992 que alcanzó 34.8 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>. En los últimos años con motivo de celebrarse el Año Internacional de la Papa, al parecer la promoción del tubérculo desde el Estado, hizo subir el consumo de papa alrededor de 73 a 80 kg *per cápita* (Ministerio de Agricultura, citado por Seminario 2009).

Vallejos (2012) señala que la papa en la ciudad de Trujillo es preferida por la población según la variedad, aunque su consumo se ha generalizado y se da todos los días en la zona urbana y zona rural. Algunas familias consumen papa dos a tres veces por semana y están conformados por ciudadanos de la zona céntrica de la ciudad trujillana. El consumidor compra la papa por la calidad, la cantidad ofertada, el precio, entre otros aspectos. Los motivos de consumo son varios (valor nutricional y sabor agradable).

### **Producción de papa en la provincia de Hualgayoc - Cajamarca**

En el año 2014 en el distrito de Bambamarca se cosechó en total 1005 ha de papa, con un rendimiento promedio de 10 650 kg/ha. El precio/kg promedio en chacra fue de s/. 0.60 (tabla 4). En el año 2015 (enero a octubre) disminuyó y solo se llegó a cosechar 791 ha de papa, con un rendimiento promedio de 9050 kg/ha. El precio/kg promedio en chacra fue de s/. 0.72 pero que en el mercado alcanzó un precio más elevado (Dirección Regional de Agricultura Cajamarca 2015)

Los distritos productores de papa pertenecientes a la provincia de Hualgayoc como Bambamarca, Chugur y mismo Hualgayoc, producen este tubérculo en grandes cantidades. Chugur cosecha en total 239 hectáreas de papa y Hualgayoc 306 hectáreas, muy por debajo de la cantidad que cosecha el distrito de Bambamarca.

**Tabla 4. Producción de papa en la provincia de Hualgayoc – Cajamarca**

<b>AÑO</b>	<b>LUGAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>TOTAL</b>
2014	BAMBAMARCA	Cosechas hectáreas	1005
		Producción hectáreas	10910
		Precio/kg en Chacra	0.60
	CHUGUR	Cosechas hectáreas	239
		Producción hectáreas	2414
		Precio/kg en Chacra	0.5
	HUALGAYOC	Cosechas hectáreas	306
		Producción hectáreas	3074
		Precio/kg en Chacra	0.48
2015	BAMBAMARCA	Cosechas hectáreas	977
		Producción hectáreas	12315
		Precio/kg en Chacra	0.72
	CHUGUR	Cosechas hectáreas	245
		Producción hectáreas	2622
		Precio/kg en Chacra	0.62
	HUALGAYOC	Cosechas hectáreas	302
		Producción hectáreas	3228
		Precio/kg en Chacra	0.60

Fuente: Dirección Regional de Agricultura Cajamarca 2015.

En Bambamarca se siembran anualmente 5697 ha de papa, con un rendimiento promedio de 9050 kg/ha. El área sembrada constituye aproximadamente 16% del área total sembrada en el departamento de Cajamarca (Dirección Regional de Agricultura Cajamarca).

## CAPÍTULO II

### 2. MATERIALES Y METODOS

#### 2.1 Ubicación geográfica del trabajo de investigación

El presente estudio se realizó en la ciudad de Bambamarca que comprende la llamada “plaza de papas” ubicada al costado del mercadillo y también el Jirón mariscal sucre del mercado de abastos donde se oferta papa.

El distrito de Bambamarca se encuentra ubicado en la parte este de la provincia de Hualgayoc. Limita al sur con el distrito de Encañada, al norte con el distrito de Chalamarca, al noreste con el distrito de Paccha, al noroeste con el distrito de Chota, al este con los distritos de Huasmin y Miguel Iglesias y al oeste con el distrito de Hualgayoc, está conectado a las provincias de Cajamarca a través de la carretera longitudinal de la sierra a 120 km. El distrito de Bambamarca tiene una extensión territorial de 451.38 km<sup>2</sup>. Su clima es frío moderado, con abundante sol la mayor parte del año, vientos de regular intensidad y a veces con heladas y granizadas. Durante el día se eleva la temperatura y baja notablemente por las noches y madrugadas, más en los meses de mayo y octubre en los que son frecuentes las heladas. En la parte alta de la cordillera, el clima es frío y soplan fuertes vientos que se desplazan en diversas direcciones. Se diferencian dos periodos, el seco comprendido entre abril a septiembre y el lluvioso de octubre a marzo. El distrito tiene una población total de 73 628 habitantes. En la zona rural existen 13 108 familias y en la zona urbana 4654 familias. La actividad principal de sus pobladores es la agrícola y pecuaria. Algunos cultivos como la papa, el olluco, la oca y menestras en general, son para el mercado y otros son para autoconsumo como el yacón, mashua, curado, entre otros productos que no llegan al mercado.

#### 2.2 Unidad de análisis, universo y muestra

**2.2.1 Unidad de análisis:** Las unidades de análisis fueron las familias (consumidores de papa) y los comerciantes de papa de la zona urbana de la ciudad del distrito de Bambamarca.

**2.2.2 Universo:** El estudio involucró a 45 comerciantes de papa y 4654 familias consumidoras de papa de la ciudad de Bambamarca.

**2.2.3 Muestra:** Se trabajó con una muestra probabilística, determinándose una muestra para comerciantes de papa y otra para los consumidores de papa.

**a. Muestra para comerciantes de papa**

Con una población de 45 comerciantes de papa que conforman el mercado de la papa en el distrito de Bambamarca (Agencia Agraria Hualgayoc – Bambamarca 2015):

$$n = \frac{z^2(p)(q)(N)}{E^2(N-1)+z^2(p)(q)}$$

**Tabla 5. Criterios asumidos papa determinar la muestra a comerciantes de papa**

<b>Criterio</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Z:	Nivel de confiabilidad al 95%	1.96
P:	Probabilidad de éxitos	0.5
Q:	Probabilidad de fracasos	0.5
N:	Tamaño de la población	45
E:	Error Admisible	0.08

Reemplazando la fórmula:

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(45)}{(0.08)^2(45-1)+(1.96)^2(0.5)(0.5)}$$

n= 34.7971

n=35 comerciantes (77% de la población)

**b. Muestra a consumidores de papa**

Con un total de 4654 familias que conforman la ciudad del distrito de Bambamarca, según el Censo Nacional XI de Población y VI de Vivienda INEI (2007):

$$n = \frac{z^2(p)(q)(N)}{E^2(N-1)+z^2(p)(q)}$$

**Tabla 6. Criterios asumidos para determinar la muestra a consumidores de papa**

<b>Criterio</b>	<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Z:	Nivel de confiabilidad al 95%	1.96
P:	Probabilidad de éxitos	0.5
Q:	Probabilidad de fracasos	0.5
N:	Tamaño de la población	4654
E:	Error Admisible	0.1

Reemplazando la fórmula.

$$n = \frac{(1.96)^2(0.5)(0.5)(4654)}{(0.10)^2(4654-1)+(1.96)^2(0.5)(0.5)}$$

$$n=94.1180$$

$$n=94$$

**2.3 Materiales.** En el presente trabajo de investigación se utilizó:

- a. Materiales de escritorio
- b. Material informático
- c. Material audiovisual

## **2.4 Metodología**

**A nivel de comerciantes de papa.** Se elaboró un cuestionario con los objetivos de conocer las variedades de papa que se oferta en el mercado de Bambamarca, estimar los volúmenes de papa que se comercializa y determinar la variación de precios de los agentes de la cadena (productor, intermediario y consumidor final). El cuestionario contiene 20 preguntas que incluyen aspectos cuantitativos y cualitativos (anexo 3).

**A nivel de consumidores de papa.** Se elaboró otro cuestionario con el objetivo de conocer el consumo *per cápita* en kilogramos, variedades de papa que más consume, precios por kilogramo que paga el consumidor en la compra de papa y con qué frecuencia consume papa la población de la ciudad de Bambamarca. Este cuestionario consta de 21 preguntas y se aplicó a 94 consumidores (familias) (anexo 4).

Antes de aplicar los cuestionarios a los comerciantes y a los consumidores, se hizo una prueba piloto que constó de 12 cuestionarios para consumidores y 12 cuestionarios para comerciantes. Estos cuestionarios fueron aplicados con el propósito de determinar la viabilidad y confiabilidad del instrumento en términos de tiempo, entendimiento de las interrogantes o ítems por parte de los encuestados. Luego de la prueba piloto se revisaron las preguntas y se elaboró la versión final del cuestionario.

Los cuestionarios a los comerciantes y a los consumidores fueron aplicados en forma directa. Es decir el investigador se reunió con cada uno de los participantes y anotó las respuestas a las interrogantes.

Los datos sobre oferta de papa y consumo de papa en Bambamarca, fueron recogidos en las unidades de medida local es decir en latas y quintales. Estos datos fueron transformados a su equivalente en kilogramos (Unidad de medida del Sistema Internacional). Para hacer esta transformación se tomaron 3 muestras de latas de papa blanca y 3 muestras de latas de papa amarilla, tal como se oferta en el mercado local y se pesó su contenido en kilogramos. De modo similar, se procedió para la papa en quintal. Se pesaron 3 quintales de papa blanca y 3 quintales de papa amarilla y transformados a kilogramos. La equivalencia promedio fue de 14 kilogramos/lata y de 46 kilogramos/quintal.

El análisis de la información recogida, de comerciantes y consumidores de papa, se realizó a través del programa Microsoft Excel versión 2010. Mediante este se obtuvo tablas para su discusión en los resultados de la investigación (resultados y discusión).

## CAPÍTULO III

### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1 Variedades de papa que ofertan los comerciantes en el mercado de Bambamarca

Las variedades de papa blanca comercializadas en el mercado de Bambamarca fueron ocho, de las cuales las más importantes serían Amarilis, Liberteña y Yungay, porque fueron mencionadas por el 54% de comerciantes. Además, Amarilis fue mencionada por todos los entrevistados y Liberteña fue mencionada por 28 (80%) de los comerciantes (Tabla 7). Las variedades de papa amarilla comercializadas fueron cinco, de las cuales Huagalina, Chaucha y Peruanita serían las más importantes, porque estas tres variedades fueron mencionadas por 28 (80%) de los comerciantes. Además, Chaucha fue mencionada por todos los comerciantes y Huagalina fue mencionada por 33(94%) de los comerciantes. González (2014) determinó que las variedades de papa más conocidas que se comercializan en Perú son, la papa Amarilis, Canchan, Yungay, Liberteña, Pericholi, Aceituna, Chaucha, Huagalina, Limeña, Peruanita, entre otras variedades producidas a nivel nacional.

**Tabla 7. Variedades de papa blanca y amarilla que ofertan los comerciantes en el mercado de Bambamarca**

Variedades de papa blanca			Variedades de papa amarilla		
	Comerciantes	%		Comerciantes	%
Amarilis, Liberteña y Yungay	19	54	Huagalina Chaucha y Peruanita	28	80
Amarilis, Aceituna y Yungay	3	9	Huagalina Chaucha y Huayro	5	14
Amarilis, Liberteña Colegiala	7	20	Chaucha y Limeña	2	6
Amarilis Yungay y Perricholi	4	11			
Amarilis Liberteña y Molinera	1	3			
Amarilis Liberteña y Canchan	1	3			
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

### 3.2 Cantidad de papa ofertada en el año 2014 según variedad y época de año

En el año 2014 en el mercado de Bambamarca se ofertó en total 41 341.44 t de papa. Este mercado distrital es abastecido dependiendo a la temporada de mayor oferta y temporada de menor oferta, de manera que el abastecimiento al mercado local se cubrió del siguiente modo. En época de mayor oferta (abundancia) se ofertó en total 20 712.72 t de papa, esta cantidad comercializada es referida a los dos tipos de variedades de papa, las cuales son variedades de papa blanca y variedades de papa amarilla (Tabla 8). En época de menor oferta (escasez) el abastecimiento de papa disminuyó, debido a que en esta temporada no se produce papa a nivel local y en total se ofertó 20 628.72 t de papa. Esta cantidad comercializada fue para las dos variedades anteriormente mencionadas. Contrastando este resultado tenemos que en el año 2014 el distrito de Bambamarca contribuyó a este mercado con una cantidad aproximada de 10 703.25 t de papa. Cabe señalar que esta cantidad es porque en este año se cosechó 1005 ha de papa, con un rendimiento promedio de 10 650 kg/ha (Dirección Regional de Agricultura Cajamarca 2015).

**Tabla 8. Oferta de papa (t) en el año 2014 en el mercado de Bambamarca según época del año**

<b>Variedad</b>	<b>Época de mayor oferta (t)</b>	<b>Época de menor oferta (t)</b>
Papa blanca	12 280.80	12 280.8
Papa amarilla	8431.92	8347.92
<b>Sub total</b>	<b>20 712.72</b>	<b>20 628.72</b>
<b>Total</b>		<b>41 341.44</b>

### 3.3 Cantidad de papa ofertada en el año 2015 (enero a octubre)

Desde enero hasta octubre del 2015 en el mercado de Bambamarca se ofertó en total 25 627.20 t de papa. El total comercializado está referido por variedades de papa blanca 16 324.80 t (76.6%) y variedades de papa amarilla 9302.40 t (23.9%) (Tabla 9). Este volumen ofertado ha disminuido con referencia a la cantidad ofertada en el año 2014 según la opinión de los comerciantes esta situación se debe a la baja producción de papa en las zonas productoras a nivel del distrito.

En el año 2015 (enero a octubre) el distrito de Bambamarca contribuyó a este mercado con una cantidad aproximada de 7158.55 t de papa. Cabe señalar que esta cantidad es porque en este año se cosechó 791 ha de papa, con un rendimiento promedio de 9050 kg/ha (Dirección Regional de Agricultura Cajamarca 2015).

**Tabla 9. Oferta de papa (t) en el mercado de Bambamarca en el año 2015 (enero a octubre)**

<b>Variedad</b>	<b>Cantidad (t)</b>	<b>%</b>
Papa blanca	16 324.80	76.6
Papa amarilla	9302.40	23.9
<b>Total</b>	<b>25 627.20</b>	<b>100</b>

### **3.4 Precios de la papa en la cadena de comercialización, según temporada**

#### **Precios de compra y venta de la papa en Bambamarca en época de mayor oferta, según agente comercial**

Los precios de la papa varían en cada agente de la cadena de comercialización. El productor vendió a un precio promedio de 23 soles/quintal de papa blanca (equivalente a 0.50 nuevos soles/kg) y la papa amarilla vendió a un precio promedio de 38 soles/quintal (equivalente a 0.83 nuevos soles/kg). El intermediario mayorista compró la papa blanca a un precio de 23 soles/quintal y vendió a 38 soles/quintal. Mientras que la papa amarilla se compró a 38 soles/quintal y vendió a 43 soles/quintal (0.93 nuevos soles/kg). El intermediario minorista compró la papa blanca a un precio de 34 soles/quintal (0.74 nuevos soles/kg) y vendió a 39 soles/quintal (0.85 nuevos soles/kg) y la papa amarilla compró a 39 soles/quintal, luego vendió a 45 soles/quintal (0.98 soles/kg). La lata de papa blanca se ofertó a 12 nuevos soles (0.86 soles/kg) y la de papa amarilla 20 nuevos soles/lata (1.43 soles/kg). Según los vendedores con la lata como unidad de medida se obtiene mayor ganancia. El consumidor final pagó un precio más elevado. La papa blanca la compró a 12 nuevos soles/lata y la papa amarilla a 20 nuevos soles/lata. Martínez (2015) señala que en Tarma - Junín en los meses de abril y mayo el intermediario pagó entre 15 a 20 nuevos soles/quintal de papa de 60 kg. Luego vendió en el mercado a 30 y 35 nuevos soles/quintal de papa. El consumidor final pagó en promedio s/. 0.95/kg de papa.

**Tabla 10. Precios de compra y venta de la papa en Bambamarca en época de mayor oferta, según agente comercial**

Agente	Precio de compra (nuevos soles)				Precio de venta (nuevos soles)			
	Blanca		Amarilla		Blanca		Amarilla	
	Quintal	Lata	Quintal	Lata	Quintal	Lata	Quintal	Lata
Productor					23		38	
Int. Mayorista	23		38		38		43	
Int. Minorista	34		39		39	12	45	20
Consumidor F.		12		20				

Nota: En promedio un quintal es equivalente a 46kg y una lata a 14kg. El precio promedio/kg de papa para esta temporada fue de s/. 0.86.

**Precios de compra y venta de la papa/kg en Bambamarca en época de mayor oferta, según agente comercial**

En el precio de la papa por kilogramo, el margen de compra y venta es diferenciado. Por ejemplo el intermediario mayorista compró la papa del productor a s/. 0.67 el kilogramo y luego vendió con un margen de ganancia de s/. 0.21 céntimos/kg. El intermediario minorista pagó s/. 0.80/kg, pero vendió con un margen de ganancia de s/. 0.39 céntimos/kg, de modo que su ganancia fue mayor. El consumidor final fue quien pagó más, con referencia a los demás agentes de la cadena de comercialización (tabla 11). Para contrastar este resultado, la Dirección Regional de Agricultura Cajamarca 2015 señala, que en Bambamarca el precio de la papa en charca, para el año 2014 alcanzó un precio promedio de s/. 0.60/kg. De manera que la diferencia de precios en chacra y en el mercado fue de s/. 0.26/kg.

**Tabla 11. Precios de compra y venta de la papa/kg en Bambamarca en época de mayor oferta, según agente comercial**

	Productor	Int. Mayorista	Int. Minorista	Consumidor F.
	S/kg	S/kg	S/kg	S/kg
<b>Prec. Compra</b>		0.67	0.80	1.15
<b>Prec. Venta</b>	0.67	0.88	0.92	

**Precios de compra y venta de la papa en Bambamarca en época de menor oferta, según agente comercial**

En época de menor oferta el precio de la papa se incrementó considerablemente. Por ejemplo, el productor vendió a 83 nuevos soles/quintal de papa blanca (equivalente a 1.80 soles/kg) y a 90 nuevos soles/quintal de papa amarilla (equivalente a 1.96 soles/kg). Estos mismos precios pago el intermediario mayorista pero vendió a 90 nuevos soles/quintal de papa blanca y a 99 nuevos soles/quintal de papa amarilla (2.15 soles/kg). Es decir obtuvo una ganancia de 7 y 9 soles/quintal de papa. El intermediario minorista compró la papa blanca a 84 nuevos soles/quintal (1.83 soles/kg) y a 93 nuevos soles/quintal de papa amarilla (2.02 soles/kg). A la vez vendió a 88 nuevos soles/quintal de papa blanca (1.91 soles/kg) y a 110 nuevos soles/quintal de papa amarilla (2.39 soles/kg). Obteniendo una ganancia de 4 y 17 soles/quintal de papa. También vendió en lata a 29 y 38 nuevos soles, obteniendo mayores ganancias. El consumidor final compró la papa a 29 nuevos soles/lata de papa blanca (equivalente a 2.07 soles/kg) y la papa amarilla a 38 nuevos soles/lata (2.71 soles/kg). Según el Ministerio de Agricultura (2015) en Huánuco, debido a la escasez de papa, el productor vendió el saco de papa blanca, de 50 kilos, a 110 y 120 nuevos soles y la papa amarilla vendió a 115 y 125 nuevos soles/saco (quintal). El intermediario ofertó a un precio mayor con una ganancia promedio de 10 soles/quintal. Se supo que hasta los meses de mayo y junio se mantenía este precio, sorprendiendo con el alza en el mes de octubre del 2015. Las causas serían el clima y debido a que los agricultores sembraron menos área y porque algunos se dedicaron a sembrar otros productos.

**Tabla 12. Precios de compra y venta de la papa en Bambamarca en época de menor oferta, según agente comercial**

Agente	Precio de compra (nuevos soles)				Precio de venta (nuevos soles)			
	Blanca		Amarilla		Blanca		Amarilla	
	Quintal	Lata	Quintal	Lata	Quintal	Lata	Quintal	Lata
Productor					83		90	
Int. Mayorista	83		90		90		99	
Int. Minorista	84		93		88	29	110	38
Consumidor F.		29		38				

Nota: En promedio un quintal es equivalente a 46kg y una lata a 14kg. El precio promedio/kg de papa para esta temporada fue de s/. 2.06.

### **Precios de compra y venta de la papa/kg en Bambamarca en época de menor oferta, según agente comercial**

En esta época de menor oferta los precios de la papa por kilogramo se incrementaron en el cual, el margen de compra y venta es diferenciado. Por ejemplo el intermediario mayorista compró la papa del productor a s/. 1.88 el kilogramo y luego vendió con un margen de ganancia de s/. 0.10 céntimos/kg. El intermediario minorista pagó s/. 1.93/kg, pero vendió con un margen de ganancia de s/. 0.34 céntimos/kg, de modo que su ganancia fue mayor. El consumidor final pagó s/. 2.39/kg, un precio mayor con referente a los demás agentes de la cadena de comercialización (tabla 13). Para contrastar este resultado, la Dirección Regional de Agricultura Cajamarca señala que en Bambamarca el precio de la papa en charca, para el año 2015 alcanzó un precio promedio de s/. 0.72/kg. De manera que la diferencia de precios en chacra y en el mercado fue de s/. 1.34/kg.

**Tabla 13. Precios de compra y venta de la papa/kg en Bambamarca en época de menor oferta, según agente comercial**

	<b>Productor</b>	<b>Int. Mayorista</b>	<b>Int. Minorista</b>	<b>Consumidor F.</b>
	<b>S/kg</b>	<b>S/kg</b>	<b>S/kg</b>	<b>S/kg</b>
<b>Prec. Compra</b>		1.88	1.93	2.39
<b>Prec. Venta</b>	1.88	1.98	2.15	

### **3.5 Procedencia de la papa ofertada en el mercado de Bambamarca**

En el abastecimiento de papa del mercado de la ciudad de Bambamarca se diferencian dos temporadas bien marcadas. La época de mayor oferta que corresponde a las cosechas que se realizan entre febrero a junio y corresponden a las siembras realizadas en los meses de lluvias. En cambio la época de menor oferta corresponde a los meses de julio a enero y proviene de las siembras que se hacen al final de la época de lluvias o se hacen bajo riego, en los meses de estiaje. Pero cuando hay producción local el mercado se cubre por las zonas productoras del distrito (tabla 14) y cuando llega la época de escasez este mercado es abastecido por algunos distritos de la provincia de Chota.

En época de mayor oferta la papa proviene mayormente de el Tambo y Huangamarca, pertenecientes al distrito de Bambamarca, que representan el 25.7%. También procede la papa de San Antonio, Quilinsacucho, Chugur (distrito de Bambamarca) y Numbral (provincia de Chota) pero en menor porcentaje (Tabla 14). En época de menor oferta el 40% de la papa procede de Huayrasitana y Numbral pertenecientes a la provincia de Chota. También procede de Bellandina, Masintranca y Chucmar (provincia de Chota). Este cambio se debe a que en temporada de menor oferta no se produce papa en el distrito de Bambamarca. Haciendo una comparación Ordinola (2010) señala que la papa que se oferta en los mercados de Lima procede de los departamentos de Junín, Ayacucho y Huánuco. Pero en temporada que estos departamentos no producen, el mercado de la papa en Lima es abastecido por los departamentos de Cusco, La Libertad, Puno, Huancavelica y Arequipa. Este cambio se debe a que la producción de papa varía de un departamento a otro.

**Tabla 14. Procedencia de la papa, ofertada en el mercado de Bambamarca según época del año**

Lugar	Época de mayor oferta			Lugar	Época de menor oferta		
	Caserío	Comerciantes	%		Caserío	Comerciantes	%
Distr. Bamba marca	El Tambo	9	25.7	Prov. de Chota	Huayrasitana	14	40
	Huangamarca	9	25.7		Numbral	14	40
	Quilinsacucho	3	8.6		Bellandina	4	11
	San Antonio	5	14.3		Masintranca	2	6
Distr. Chugur Chugur	Chugur	6	17.1		Chucmar	1	3
Prov. Chota	Numbral	3	8.6				
	Total	35	100		Total	35	100

### 3.6 Oferta y demanda de papa según época de año

La oferta y demanda de papa en el mercado de Bambamarca varía según dos épocas del año. En los meses de febrero, marzo, abril, mayo y junio hay mayor oferta y procede de la producción local (Tabla 15). La época de menor oferta corresponde a los meses de julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre, diciembre y enero, en estos meses la papa procede de los distritos de la provincia de Chota (Huayrasitana, Numbral, Bellandina, Masintranca y Chucmar). En otros mercados como Lima, el abastecimiento se basa en la producción local y producción de otros departamentos. Según Flores (2014) la compra venta de papa en el mercado limeño es todo el año. La mayor oferta y demanda de papa es en los meses de enero a mayo, pero se tiene una baja en los meses de julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre, esta situación se debe a la variación en la producción de papa en los departamentos a nivel nacional.

**Tabla 15. Oferta y demanda de papa en Bambamarca, según época del año**

Meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Época de mayor oferta		x	x	x	x	x						
Época de menor oferta	x						x	x	x	x	x	x

### 3.7 Días de compra de papa y destino de la papa comercializada en Bambamarca

#### Los días que se comercializa papa en el mercado de Bambamarca

Los comerciantes de papa de la ciudad de Bambamarca compran el tubérculo principalmente los días sábados (21 comerciantes). Esta compra representa 60% del total comprado. El 14% de la compra la realizan los domingos, porcentaje similar a los comerciantes que comercializan papa los días viernes (5 comerciantes). El 6% no compra porque son productores (2 productores). Es decir, comercializan su propia producción (Tabla 16). Los comerciantes adquieren la papa directamente del productor, representando 45.7%. Los demás comerciantes que se dedican a esta actividad, compran la papa del intermediario mayorista y minorista (48.6% de comerciantes).

**Tabla 16. Días que se comercializa papa en el mercado de Bambamarca y de quien comercializa**

<b>Días</b>	<b>Comerciantes</b>	<b>%</b>	<b>Agente</b>	<b>Comerciantes</b>	<b>%</b>
Viernes	5	14	Del mismo productor	16	45.7
Sábado	21	60	Del intermediario mayorista	2	5.7
Domingo	5	14	Del intermediario minorista	15	42.9
Sábado y Domingo	2	6	No compra	2	5.7
No compra	2	6			
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

### **Destino de la papa comercializada en el mercado de Bambamarca**

El 77% de la papa comercializada en este distrito, se ofertó en el mercado de Bambamarca (27 comerciantes ofertan papa en el mercado local). Los demás comerciantes acopian y destinan la papa a los mercados de Cajamarca (3 comerciantes), Chepén (3 comerciantes) y al mercado de Chiclayo (2 comerciantes). Estos últimos compran la papa para mercados de fuera (Tabla 17). Una situación similar se observa en el departamento de Huánuco. Según el Ministerio de Agricultura (2012) la papa producida y comercializada en el departamento de Huánuco tiene como destino el mercado local. Otra parte de la papa se acopia y luego se destina a los mercados de Lima, Ucayali, Junín y San Martín. También destina la papa al departamento de Cusco. Estos mercados ofertan y demandan papa cuando a nivel local no se produce y tienen como alternativa comprar de otros departamentos.

**Tabla 17. Destino de la papa, comercializada en el mercado de Bambamarca**

<b>Destino de la papa comercializada en Bambamarca</b>		
<b>Mercados</b>	<b>Comerciantes</b>	<b>%</b>
Local	27	77.1
Cajamarca	3	8.6
Chepen	3	8.6
Chiclayo	2	5.7
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

### 3.8 Consumo de papa en Bambamarca

En el distrito de Bambamarca el consumo de papa es de 867.40 kg familia<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> y de 145 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> (Tabla 18). Este consumo se explica porque en general, todas las familias y todas las personas consumen papa todos los días. Constituye un alimento básico para la población. La respuesta de la población encuestada fue que en temporada de mayor oferta el consumo de papa es mayor y disminuye el consumo cuando llega la temporada de menor oferta (menor consumo de papa). Es decir, el consumo de papa en Bambamarca es mayor al consumo de otros departamentos como Pasco (99.6 kg *per cápita*), Puno (74.6 kg *per cápita*) y Huancavelica (87.8 kg *per cápita*). Incluso mayor al del consumo nacional que es de 85 kg *per cápita* (Ministerio de Agricultura 2015). En 1950 el consumo *per cápita* en Perú alcanzó a 128 kg/persona, considerado como el más alto y el consumo más bajo fue en el año 1992 que alcanzó 34.8 kg/persona (Ministerio de Agricultura, citado por Seminario 2009).

**Tabla 18. Consumo de papa (kg) en Bambamarca por familia y por persona, según época del año**

Época	kg familia <sup>-1</sup> año <sup>-1</sup>	%	kg persona <sup>-1</sup> año <sup>-1</sup>	%
De mayor oferta	995.74	73	166	62
De menor oferta	739.06	27	123	38
<b>Total</b>	<b>867.40</b>	<b>100</b>	<b>145</b>	<b>100</b>

#### Frecuencia de consumo de papa en las familias de la ciudad de Bambamarca

La mayoría de familias Bambamarquinas consumen la papa todos los días, representando 73.4% (69 familias). El 9.6% de estas familias consume papa hasta cuatro veces a la semana (9 familias). El resto de las familias encuestadas respondieron que su frecuencia de consumo de papa es de dos, tres y hasta cinco veces por semana (Tabla 19). Situación similar sucede en la ciudad de Trujillo en el departamento de La Libertad, donde se consume papa todos los días. Este consumo es en la zona urbana y zona rural respectivamente. Algunas familias de la zona céntrica de la ciudad, consumen papa dos a tres veces por semana (Vallejos 2012).

**Tabla 19. Frecuencia de consumo de papa semanal en las familias de la ciudad de Bambamarca**

<b>Frecuencia de consumo de papa, semanal</b>		
	<b>Familias</b>	<b>%</b>
Una vez	1	1.1
Dos veces	3	3.2
Tres veces	6	6.4
Cuatro veces	9	9.6
Cinco veces	6	6.4
Diario	69	73.4
<b>Total</b>	<b>94</b>	<b>100</b>

### **Variedades de papa que se consume en Bambamarca**

Según la población de estudio respondieron que las variedades de papa blanca que se consume en el área urbana de la ciudad de Bambamarca son, Amarilis, Libertaña, Aceituna, Perricholi y Canchan (Tabla 20). Pero 81 familias respondieron que la variedad que más consume es Amarilis que representa 86.2%. Las variedades de papa amarilla que se consume en Bambamarca son Chaucha, Huagalina, Peruanita, Limeña y la variedad Huayro. Del total de las familias encuestadas 55 afirmaron que la variedad de papa amarilla más consumida es la papa Chaucha que representa un 58.5% (Tabla 20). También hay preferencia por la Huagalina (25.5%) y Peruanita (11.7%) respectivamente. La población respondió que en papa Chaucha existen otras variedades, pero son destinadas para el auto consumo.

Estas variedades de papa que demandan las familias de Bambamarca para su consumo, son las mismas que se consumen a nivel nacional. Según la Sociedad Peruana de Gastronomía (2015) mayormente en el Perú se consume las variedades Amarilis, Libertaña Canchan y Aceituna. También se consumen las variedades de papa Chaucha, Huayro, Huagalina, entre otras variedades cuyo consumo es menor. Son variedades más conocidas y preferidas por las amas de casa por su sabor agradable.

**Tabla 20. Variedades de papa blanca y papa amarilla que se consume en Bambamarca**

Variedad blanca			Variedad amarilla		
	Familias	%		Familias	%
Amarilis	81	86.2	Chaucha	55	58.5
Liberteña	6	6.4	Huagalina	24	25.5
Aceituna	1	1.1	Peruanita	11	11.7
Perricholi	2	2.1	Limeña	2	2.2
Canchan	4	4.3	Huayro	2	2.1
Total	94	100	Total	94	100

### Aspectos en la compra de papa y motivos de consumo

El 88.3% de los encuestados respondió que al comprar la papa toma en cuenta la calidad (sin daños físicos externos e internos). Del mismo modo 11 familias se fijan en aspectos como cantidad y precio representando 11.7% (Tabla 21). Los consumidores también señalaron que los motivos para consumir la papa son, por costumbre (62%), opinión proporcionada por 58 familias. Otros pobladores consumen la papa por su sabor (22%) y por su valor nutricional (16%). Sobre estos aspectos Vallejos (2012) señala que en la ciudad de Trujillo (La Libertad), el consumidor al comprar la papa toma en cuenta la calidad, la cantidad ofertada, el precio de la papa, entre otros aspectos. Los motivos de consumo son varios, pero los que más resaltan son, el valor nutricional y sabor agradable, etc.

**Tabla 21. Aspectos que toma en cuenta el consumidor en la compra de papa y los motivos de consumo**

Aspectos en la compra			Motivos de consumo		
	Familias	%		Familias	%
Calidad	83	88.3	Por su valor nutricional	15	16
Cantidad	6	6.4	Por su sabor	21	22
Precio	5	5.3	Por costumbre	58	62
Total	94	100	Total	94	100

### **Precios/lata de papa que paga el consumidor en época de mayor oferta**

En época de mayor oferta las familias de la ciudad de Bambamarca compraron la papa blanca a 7 soles/lata (s/. 0.54kg) como precio mínimo y el precio máximo fue 12 soles/lata (s/. 0.92kg). La papa amarilla llegó a costar un precio mínimo de 9 soles/lata (s/. 0.69kg) y el precio más alto fue 15 soles/lata (s/. 1.15kg). Son diferentes precios que pagan los consumidores al momento de comprar papa (Tabla 22). Estos precios de la papa en el mercado de Bambamarca son similares a los precios del mercado de papa en la ciudad de Lima. El Ministerio de Agricultura (2015) señala que el precio de la papa en kilogramo en los mercados de Lima varía según la variedad, por ejemplo la variedad Canchan llegó a un precio máximo de s/. 1.20kg, la Peruanita a s/.1.80kg, Huagalina a s/. 1.50kg, Yungay a s/. 1.44kg, Amarilis a s/. 1.35kg, Única a s/. 1.20kg, Tumbay a s/. 1.50kg, Huayro a s/. 1.90, y la Perricholi a s/. 1.10kg. Son precios que varían según la variedad de papa y dependiendo de la cantidad de papa que llega a los mercados de la ciudad de Lima.

**Tabla 22. Precios/lata de papa, que paga el consumidor en época de mayor oferta**

<b>Papa blanca</b>			<b>Papa amarilla</b>		
<b>S/.</b>	<b>Familias</b>	<b>%</b>	<b>S/.</b>	<b>Familias</b>	<b>%</b>
7.00	11	12	9.00	13	14
8.00	34	36	10.00	35	37
9.00	2	2	12.00	32	34
10.00	37	39	15.00	12	13
12.00	10	11		2	2
Total	94	100	Total	94	100

Nota: En promedio una lata es equivalente a 14kg. El precio promedio/kg de papa para esta temporada fue de s/. 0.74.

### **Precios/lata de papa, que paga el consumidor en época de menor oferta**

En el mercado de Bambamarca el precio de la papa blanca en época de menor oferta fue de 18 soles/lata (s/. 1.29 kg) como mínimo y 35 soles/lata (s/. 2.50 kg) como precio máximo. El 37% (35 familias) compró la papa a 25 nuevos soles/lata (1.76 nuevos soles/kg). La papa amarilla llegó a costar 20 soles/lata (s/. 1.54 kg) como mínimo y como precio máximo llegó a costar 40 soles/lata (s/. 3.08 kg). Son distintos precios que las familias de la ciudad de Bambamarca pagaron al momento comprar papa (Tabla 23). Estos precios son similares a los precios de la papa en los mercados de Lima.

Según Ministerio de Agricultura (2012) en temporada que la papa es escasa (disminución de abastecimiento) el precio es de S/. 1.39 por kilogramo. El mayor precio registrado fue en el mes de agosto (2.05 nuevos soles/kg) y a nivel nacional los precios son diferenciados. El mayor precio registrado para la papa amarilla fue de 4.47 nuevos soles/kg en papa amarilla. Precio que alcanzó la papa en el mes de octubre.

**Tabla 23. Precios/lata de papa, que paga el consumidor en época de menor oferta**

S/.	Papa blanca		S/.	Papa amarilla	
	Familias	%		Familias	%
18.00	2	2	20.00	3	3.2
20.00	15	16	22.00	1	1.1
25.00	35	37	25.00	15	16.0
28.00	24	26	28.00	23	24.5
30.00	17	18	30.00	31	33.0
35.00	1	1	32.00	10	10.6
			35.00	4	4.3
			38.00	3	1.1
			40.00	4	4.3
Total	94	100	Total	94	100

Nota: En promedio una lata es equivalente a 14kg. El precio promedio/kg de papa para esta temporada fue de s/. 2.02.

## CAPÍTULO IV

### 4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

Las variedades de papa blanca más comercializadas en el mercado de Bambamarca son, Amarilis, Liberteña y Yungay. Las variedades de papa amarilla más comercializadas son, Huagalina, Chaucha y Peruanita.

En el año 2014 en el mercado de Bambamarca, se ofertó en total 41 341.44 t de papa (24 561.60 t de papa blanca y 16 779.84 t de papa amarilla). Y desde enero hasta octubre del 2015 se ofertó 25 627.20 t de papa (16 324.80 t de papa blanca y 9302.40 t de papa amarilla).

En época de mayor oferta el productor vendió a 23 soles/quintal de papa blanca (equivalente a 0.50 soles/kg) y la papa amarilla vendió a 38 soles/quintal (equivalente a 0.83 soles/kg). Los mismos precios pagó el intermediario mayorista, pero vendió a 38 soles/quintal de papa blanca y a 43 soles/quintal de papa amarilla (0.93 nuevos soles/kg). El intermediario minorista compró la papa blanca a 34 soles/quintal (0.74 soles/kg) y vendió a 39 soles/quintal (0.85 soles/kg). La papa amarilla compró a 39 soles/quintal, luego vendió a 45 soles/quintal (0.98 soles/kg). El consumidor final compró la papa blanca a 12 soles/lata y la papa amarilla a 20 soles/lata.

En época de menor oferta el productor vendió a 83 soles/quintal de papa blanca (equivalente a 1.80 soles/kg) y a 90 soles/quintal de papa amarilla (equivalente a 1.96 soles/kg). Estos precios pagó el intermediario mayorista, pero vendió a 90 soles/quintal de papa blanca y a 99 soles/quintal de papa amarilla (2.15 soles/kg). El intermediario minorista compró la papa blanca a 84 soles/quintal (1.83 soles/kg) y a 93 soles/quintal de papa amarilla (2.02 soles/kg). Y vendió a 88 soles/quintal de papa blanca (1.91 soles/kg) y a 110 soles/quintal de papa amarilla (2.39 soles/kg). El consumidor final compró la papa blanca a 29 soles/lata y la papa amarilla a 38 soles/lata.

El consumo de papa en la ciudad de Bambamarca fue de 867.40 kg familia<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup> y el consumo *per cápita* fue de 145 kg persona<sup>-1</sup> año<sup>-1</sup>.

## **4.2 Recomendaciones**

Realizar estudios sobre los factores que influyen en el mercado de la papa como variedades, formas y hábitos de consumo, precios, agentes de la cadena de la papa, formas de presentación y costos de producción de la papa.

## CAPÍTULO V

### 5. BIBLIOGRAFIA

Alvares, M. 2001. Oportunidades para el desarrollo de productos de papas nativas en el Perú. . Revista Latinoamericana de la Papa. Vol. especial: 58-79 p.

Agencia Agraria Hualgayoc – Bambamarca. 2015. Diagnóstico de los principales cultivos campaña 2015-2016. Relación de cultivos a sembrar en Bambamarca. Área de estadística - AAPHB.45 p.

Arnaldo, A. 2013. Rendimiento comparativo de cuatro variedades nuevas de *Solanum tuberosum* L, en el anexo Chaquicocha, Distrito Tayabamba, Pataz La Libertad. Perú. ARNALDOA. 20 (1): 155 – 170 p

Benites, P. 2008. Diagnóstico y perspectivas del desarrollo de la papa. Producción de papa en la costa. Revista Agronegocios: Facultad de Economía y Planificación – Universidad Nacional Agraria la Molina. Perú. 65 p.

Cabrera, F. 2015. Producción y comercialización de la papa en Chugay de la provincia de Sánchez Carrión del departamento la Libertad - Perú. 75 p.

Centro Internacional de la Papa (CIP), La Asociación Pataz y el INIA. 2015. Catálogo de variedades de papa nativa de Chugay, La Libertad – Perú. Asociación Gráfica Educativa Breña – Lima. 204 p. Disponible en [www.asociacionpataz.org.pe](http://www.asociacionpataz.org.pe)

Contreras, M. 2011. Manejo integrado del cultivo de papa. Variedades que se producen en la zona. Punto & Grafía S.A.C. Huamalíes – Huánuco. Perú. Primera edición: 88 p.

Devaux, A. 2012. Diagnóstico y análisis del sector papa en el contexto internacional y mundial. Estimación de la producción mundial que se exporta. Aldea Mundo. 42 – 55 p.

Eguillor, P. 2013. El mercado mundial de la papa. Mercado nacional e internacional de la papa (oferta y demanda). Odepa Mercados agropecuarios – Gobierno de Chile. Revista Latinoamericana de la papa. 5: 35 - 58 p.

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT). 2008. Año internacional de la papa: luz sobre un tesoro enterrado. FAO, statical databases. Roma. 148 p. Disponible en <http://www.fao.org/ag/Ags/subjects/es/agmarket/agsfop14.pdf>

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT). 2009. Estudio de la cadena de la papa. Producción de la papa. FAO Ecuador 140 p. Disponible en <http://www.fao.org/ag/Ags/subjects/es/agmarket/agsfop14.pdf>

FAOSTAT, FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT). 2012. Producción de papa en el mundo. Disponible en <http://www.fao.org/ag/Ags/subjects/es/agmarket/agsfop14.pdf>

Fano, H. 2010. Agregando valor a las papas nativas en el Perú: análisis desde el enfoque de sistemas de innovación. Comercialización de papa. Perú. Escuela Nueva – Lima. 90 p.

Flores, R. 2010. El mercado de papa fresca y su caracterización en los distintos mercados del Ecuador. Comercialización de papa local y nacional. Ecuador. Acribia – Quito. 65-90 p.

Flores, A. 2014. Actualidad de la papa en el Perú. Oferta y demanda de los departamentos al mercado de la capital. Asociación Gráfica Educativa. Perú. 65 p.

Gomez, A. 2014. Análisis de la cadena productiva de la papa criolla en Colombia. Características del mercado de la papa. McGraw-Hill Interamericana, S.A. Colombia D.C. 69 p.

Gomez, R. 2015. Procesamientos de la papa para el mercado de Huancavelica. Derivados de la papa y su consumo con valor agregado. Indoagro – Revista Agroecológica. Lima – Perú. 2(3). 52 - 75 p.

Gonzales, G. 2014. Mercados y Agronegocios de cultivos ancestrales de papa, amaranto y chía. Comercialización en los mercados de Argentina. Edit. Granica S.A. Argentina. 32–42 p.

Granados, A. 2010. Plan estratégico de recolección, empaque y distribución de papa y cebolla en el tramo de Boyacá – Bogotá. Instituto Colombiano Agropecuario. Colombia. 131 p.

Gutiérrez, A. 2009. Tendencias del mercado mundial de la papa. Comercialización y consumo *per cápita* de papa fresca. Thomson. México. Revista Latinoamericana de la papa. 77 p.

Instituto Nacional de Estadística e Informática (2007). Censo nacional XI de población y VI de vivienda. Perú. Consultado en octubre del 2015. Disponible en <http://www.inei.gob.pe/2007>

Madani, P. 2011. Características de la cadena agroalimentaria de la papa y su industrialización en Bolivia. Relación entre actores o eslabones de la cadena de la papa. Cochabamba – Bolivia. Red Latinoamericana de Comercialización Comunitaria. Cochabamba. 97 p.

Martínez, A. 2014. Conociendo la cadena productiva de la papa en Ayacucho. Precios en la cadena de comercialización en los mercados locales. Dirección Regional Agraria Ayacucho. Perú. 103 p

Martínez, G. 2015. Situación comercial de la papa fresca en Tarma – Junín. Precios de la papa en los mercados locales. Instituto de Papa y Cultivos Andinos IPACA-UNT, Trujillo. Perú. 95 p.

Mateos, F. 2012. Producción de papa (*solanum tuberosum*). América Latina. Producción anual en América del Norte Centro y Sur. Desarrollo de productos de raíces y tubérculos. América Latina. 2: 103 p.

MINAGRI (Ministerio de Agricultura) – PERÚ. 2012. Principales aspectos en la cadena agroproductiva de la papa. Mercadeo de papa en Perú. Revista Latinoamericana de la papa. Perú. Dirección de Información Agraria. 1: 60 - 65 p.

MINAGRI (Ministerio de Agricultura) – PERÚ. 2013. El mercado de la papa a nivel nacional. Volúmenes de papa comercializados en los departamentos de Perú. Estadística agraria mensual. Perú. 98 p.

MINAGRI (Ministerio de Agricultura) – PERÚ. 2015. Producción nacional de la papa y su incidencia en el mercado de Perú. Boletín del estudio de rentabilidad n° 10: 5 - 25 p.

Mosciaro, M. 2011. Caracterización de la producción y comercialización de la papa en Argentina. Mercado interno de la papa en Argentina. Edit. Lectorum Ugerman. Buenos Aires. Argentina. 87 p.

Ordinola, M. 2010. El sector de la papa en la región andina. Diagnóstico y elementos para una visión estratégica en comercialización de la papa Perú, Ecuador y Bolivia. Centro Internacional de la Papa. 120 – 35 p.

Oviedo, F. 2014. Principales aspectos agroproductivos de la cadena de la papa en los departamentos de Perú. Precios de la papa en chacra. Centro de documentación Agraria-CENDOC. Perú. 58 p.

Pérez, J. 2015. Articulación comercial de la papa en la ciudad de Cusco. Precios de la papa según variedades. M & M Imagen. Cusco. Perú. 85 p.

Rivas, T. 2013. Estructura de mercado y determinantes del precio de papa para consumo fresco. Mercado de la papa en Chile. Editado por ODEPA. Santiago de Chile. 95 p.

Rubio, O. 2012. Usos alternativos de la papa en el estado de México. Las variedades de papa producidas por su color y destinadas a los distintos mercados de Texcoco. Estado de México. Libro técnico No. 15: 116 p.

Sabbagh, A. 2010. Análisis de la tendencia del consumo de la papa (*solanum tuberosum L*) en México. Situación actual del mercado de la papa. Texcoco estado de México. Limusa - Mexico D. F. 112 p.

Seminario, JF. 2009. Tendencias del consumo de papa en las últimas décadas. Fiat Lux 5(2): 137 – 144 p.

Scott, GJ; Ocampo JP. 2012. Costos efectivos, tasas de cambio y competitividad: el caso de los procesadores de papa en Lima. Custos e @gronegocio on line - v. 9, n. 2 – Apr/Jun - 2013. Disponible en [www.custoseagronegocioonline.com.br](http://www.custoseagronegocioonline.com.br)

Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega). 2015. Nuevas tendencias en los patrones de alimentación en el Perú. Tendencias en el consumo de papa. Lima, Apega – Perú. 89 p.

Tapia, B. 2012. Mercado de la papa en Chile. Comercialización en los centrales de abasto. Oficina de estudios y políticas agrarias de Chile. Chile. 67 – 80 p.

Vallejos, J. 2012. Plan de negocios para el proyecto desarrollo de la producción del cultivo de papa en el distrito de Tayabamba, Provincia de Pataz, departamento de La Libertad. Gobierno Regional de Agricultura La Libertad. Perú. 106p.

## CAPÍTULO VI

### 6. ANEXOS

#### Anexo 1. Datos generales de los comerciantes de papa de la ciudad de Bambamarca

**Tabla 1. Rango de edades y grado de instrucción de los comerciantes de papa de la ciudad de Bambamarca**

<b>Años</b>	<b>Comerciantes</b>	<b>%</b>		<b>Comerciantes</b>	<b>%</b>
23 a 32	8	22.9	Primaria completa	14	40
33 a 42	8	22.9	Primaria incompleta	10	29
43 a 52	7	20.0	Secundaria completa	4	11
53 a 62	9	25.7	Secundaria incompleta	4	11
63 a 74	3	8.6	Superior completo	1	3
			No estudio	2	6
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

**Tabla 2. Población de estudio según sexo y ocupación principal de los comerciantes de papa de la ciudad de Bambamarca**

	<b>Comerciantes</b>	<b>%</b>		<b>Comerciantes</b>	<b>%</b>
Masculino	9	26	Comerciante	27	77
Femenino	26	74	Agricultor	2	6
			Ama de casa	6	17
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>	<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

#### Anexo 2. Datos generales de los consumidores de papa de la ciudad de Bambamarca

**Tabla 3. Edad y ocupación principal de los consumidores de papa de la ciudad de Bambamarca**

<b>Edad</b>			<b>Ocupación principal</b>		
<b>Años</b>	<b>Familias</b>	<b>%</b>		<b>Familias</b>	<b>%</b>
20 a 31	45	48	Ama de casa	34	36
32 a 43	29	31	Comerciante	20	21
44 a 55	14	15	Docente	10	11
56 a 71	6	6	Otros	30	32
<b>Total</b>	<b>94</b>	<b>100</b>	<b>Total</b>	<b>94</b>	<b>100</b>

**Tabla 4. Sexo de los consumidores de papa de la ciudad de Bambamarca**

<b>Sexo</b>		
	<b>Familias</b>	<b>%</b>
Masculino	29	31
Femenino	65	69
Total	94	100

**Tabla 5. Grado de instrucción de los consumidores de papa de la ciudad de Bambamarca**

<b>Grado de instrucción</b>		
	<b>Familias</b>	<b>%</b>
Primaria completa	27	29
Primaria incompleta	7	7
Secundaria completa	14	15
Secundaria incompleta	9	10
Superior completo	27	29
Superior incompleto	7	7
No estudio	3	3
Total	94	100

**Tabla 6. Número de personas que conforman un hogar y cuántos de ellos consumen sus alimentos en casa en la ciudad de Bambamarca**

<b>Miembros que conforman su familia</b>			<b>Cuántos comen en casa</b>	
<b>Personas</b>	<b>Familias</b>	<b>%</b>		<b>%</b>
3	21	22		22
4	29	31		31
5	15	16		13
6	19	20		15
7	7	7		6
8	1	1		1
10	2	2		2
No comen en casa				10
Total	94	100		100

### Anexo 3. Cuestionario para comerciantes de papa

#### Cuestionario para comerciantes de papa del mercado de Bambamarca: 2015

N°			
Fecha			

#### I. GENERALIDADES

1. Nombre del encuestado.....
2. Edad: ...
3. Ocupación principal.....
4. Sexo: M ( ) F ( )
5. Grado de instrucción:.....

#### II. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1. En la cadena de comercialización de papa usted es
  - a. Productor ( ) Pase a la pregunta (11)
  - b. Intermediario mayorista ( )
  - c. Intermediario minorista ( )
2. En el año 2014 ¿Qué cantidad de papa ha comercializado por semana, en época de abundancia?

Color de papa	Cantidad/quintales
Blanca	
Amarilla	

3. En el año 2014 ¿Qué cantidad de papa ha comercializado por semana, en época de escasez?

Color de papa	Cantidad/quintales
Blanca	
Amarilla	

4. En el presente año (hasta octubre 2015) ¿Qué cantidad de papa ha comercializado por semana?

Color de papa	Cantidad/quintales
Blanca	
Amarilla	

5. ¿Qué días compra la papa?.....

**6. ¿Dónde compra la papa?**

- a. Del mismo productor ( )
- b. Del intermediario mayorista ( )
- c. Del intermediario minorista ( )
- d. Otros ( ) Especifique.....

**7. Una vez comprada ¿De qué manera vende la papa?**

- a. Quintal ( )
- b. Lata ( )
- c. Arroba ( )
- d. Kilogramo ( )

**8. Cuáles son los meses de mayor compra-venta de papa**

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Agost	Set	Oct	Nov	Dic

**9. Cuál es el lugar de procedencia de papa en época de abundancia.....**

**10. Cuál es el lugar de procedencia de papa en época de escasez.....**

**11. ¿Qué días vende la papa?.....**

**12. ¿Dónde vende la papa?**

- a. Local ( )
- b. Cajamarca ( )
- c. Chepen ( )
- d. Chiclayo ( )
- e. Lima ( )
- f. Otros ( ) Especifique.....

**13. En la comercialización de papa usted vende**

- a. Directo al consumidor final ( )
- b. Intermediario mayorista ( )
- c. Intermediario minorista ( )

**14. ¿Cuáles son las variedades de papa blanca más comercializadas? (tres primeras)**

.....

**15. ¿Cuáles son las variedades de papa amarilla más comercializadas? (tres primeras).....**

**16. ¿Qué unidades de medida usa en la comercialización de la papa?**

- a. Quintal ( )
- b. Lata ( )
- c. Arroba ( )
- d. Kilogramo ( )

**17. ¿Cuál es el precio promedio de papa en época de abundancia?**

Papa	Precio de compra	Precio de venta
Blanca		
Amarilla		

**18. ¿Cuál es el precio promedio de papa en época de escasez?**

Papa	Precio de compra	Precio de venta
Blanca		
Amarilla		

**19. Considera que en los dos últimos años los volúmenes de papa comercializada ha**

- a. Ha aumentado ( )
- b. Ha disminuido ( )
- c. Se mantienen igual ( )

**20. ¿Cuáles son los problemas principales en la comercialización de papa?**

- a. Precio ( )
- b. Calidad ( )
- c. Abastecimiento ( )
- d. Otros ( ) Especifique.....

## Anexo 4. Cuestionario para consumidores de papa

### Cuestionario para consumidores de papa – Bambamarca: 2015

N°			
Fecha			

#### I. GENERALIDADES.

1. Nombre y apellidos: .....
2. Edad:
3. Ocupación principal.....
4. Sexo: M ( ) F ( )
5. Grado de instrucción.....

#### II. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1. ¿Cuántos miembros son en su familia?.....
2. ¿Cuántos miembros de su familia comen en casa?.....
3. ¿En su casa, cuántas veces a la semana consumen papa?

- a. Una vez ( )
- b. Dos veces ( )
- c. Tres veces ( )
- d. Cuatro veces ( )
- e. Cinco veces ( )
- f. Seis veces ( )
- g. Todos los días ( )

4. ¿Qué cantidad de papa consumen semanalmente en época de abundancia?

Color de papa	Cant. Kg/latas
Blanca	
Amarilla	

5. ¿Qué cantidad de papa consumen semanalmente en época de escasez?

Color de papa	Cant. Kg/latas
Blanca	
Amarilla	

**6. Cuál es la papa que más consume**

- a. Blanca ( )
- b. Amarilla ( )

**7. ¿Qué variedades de papa blanca consumen en su casa?.....**

**8. ¿Qué variedades de papa amarilla consumen en su casa?.....**

**9. ¿De las variedades de papa blanca cuales son mejor en su consumo?.....**

**10. ¿De las variedades de papa amarilla cuales son mejor en su consumo?.....**

**11. ¿Qué aspectos toma en cuenta al momento de comprar papa?**

- a. Calidad ( )
- b. Cantidad ( )
- c. Precio ( )
- d. Otro ( ) Especifique.....

**12. A qué precio compra la papa en época de abundancia**

<b>Papa</b>	Precio de compra
Blanca	
Amarilla	

**13. A qué precio compra la papa en época de escasas**

<b>Papa</b>	Precio de compra
Blanca	
Amarilla	

**14. ¿Qué unidades de medida usa en la compra de papa?**

- a. Quintal ( )
- b. Lata ( )
- c. Arroba ( )
- d. Kilogramo ( )

**15. ¿Dónde compra la papa?**

- a. Del productor ( )
- b. De la bodega ( )
- c. Del mercado ( )
- d. Otro ( ) Especifique.....

**16. ¿Cuáles son los motivos por los que compra y consume papa?**

- a. Por su valor nutricional
- b. Por costumbre
- c. Por su sabor agradable.
- d. Por el bajo precio
- e. Otro  Especifique.....

**17. ¿Qué productos procesados de papa consumen en su casa?**

- a. Chips
- b. Papa seca
- c. Harina
- d. Chuño
- e. No consume  Pase a la (20)

**18. ¿Cuántas veces por semana, de papa procesada consumen?**

- a. Dos a tres veces
- b. De tres a cuatro veces
- c. De cuatro a cinco veces
- d. De cinco a mas

**19. ¿Qué cantidad por vez, de papa procesada consumen en su casa?.....**

**20. ¿En su casa, en los últimos dos años, como ha sido el consumo de papa?**

- a. Se ha incrementado
- b. Se mantiene igual
- c. Ha disminuido

**21. ¿Cuáles son los principales problemas que identifica como consumidor de papa?**

- a. Precio
- b. Calidad
- c. Abastecimiento
- d. Otros  Especifique.....

## Anexo 5. Comercialización de papa en el mercado de Bambamarca



Figura 1. La lata como unidad de medida en la venta de papa en el mercado de la ciudad de Bambamarca



Figura 2. El quintal como unidad de medida en la compra venta de papa en el mercado de la ciudad de Bambamarca



Figura 3. Principales variedades de papa blanca que se comercializa en el mercado de Bambamarca



Figura 4. Principales variedades de papa amarilla que se comercializa en el mercado de la ciudad de Bambamarca



Figura 5. Embarque de papa, una vez que ha sido acopiada por los comerciantes de la ciudad de Bambamarca. Esta papa se dirige a los mercados de Cajamarca, Chepen y Chiclayo.