

EN EL MERCADO NACIONAL: UNIVERSIDAD NACIONAL RECIBE CERTIFICACIÓN POR PAPAS CRIOLLAS MÁS NUTRITIVAS

Fuente imagen: FNFP



Con el propósito de facilitar el acceso a productos de mejor calidad, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) otorgó "Certificado de obtentor" a la Universidad Nacional de Colombia (Unal) por cada variedad de papa criolla desarrollada, que son Violeta, Paola, Ocarina y Dorada. Esto con el fin de que la Unal sea convertida en la primera universidad del país en obtener derechos de propiedad intelectual asociados con resultados de investigación en ciencias agrarias.

Según explicó la universidad, las variedades de papa Violeta, Paola, Ocarina y Dorada, las cuales fueron cultivadas en Nariño y Cundinamarca, son "gustosas, nutritivas, rendidoras, y además resistentes al ataque del hongo *Phytophthora infestans*, causante de la gota o añublo de la papa, la enfermedad que más afecta a este cultivo en el mundo". La importancia de esta certificación es que el aporte científico que representan estos tubérculos fue protegido.

"Con este reconocimiento, la Unal ratifica su papel de referente en el desarrollo de nuevas variedades vegetales, por ser la primera universidad del país en obtener derechos de propiedad intelectual asociados con resultados de investigación en ciencias agrarias", dijo el abogado José Daniel Rengifo, de la Dirección Nacional de Extensión, Innovación y Propiedad Intelectual (Dneipi) de la Unal.

Esta es la segunda vez, en dos años, que la Unal recibe título de obtentor por el desarrollo de variedades. En la anterior oportunidad, el ICA le concedió 'certificado de obtentor' a esta universidad por la variedad de cilantro Unapal laurena desarrollado por la Sede Palmira, "que entre sus bondades ofrece buen aroma y alta capacidad de producción, ya que alcanza entre 35 y 40 toneladas por hectárea de follaje", indicó Ana Ruth Rojas, asesora del Dneipi.

"Por ejemplo, la Unal podría ahora autorizar la producción, reproducción o venta de semillas de Violeta, Paola, Ocarina y Dorada abasteciendo mercados nacionales, e incluso recibir regalías por el uso de ese conocimiento", agregó el profesor Sergio Orrego, director de la Dneipi.

Fuente: <https://www.agronegocios.co/agricultura/universidad-nacional-recibe-certificacion-por-papas-criollas-mas-nutritivas-3384654>

**PARA CONOCER Y RECIBIR
MÁS INFORMACIÓN DEL
SUBSECTOR PAPA,
ESCRÍBENOS A:**

comunicaciones@fedepapa.com
economistafnfp@fedepapa.com

**DEPARTAMENTO DE SISTEMAS
DE INFORMACIÓN Y ESTUDIOS
ECONÓMICOS**

**FEDERACIÓN COLOMBIANA DE
PRODUCTORES DE PAPA -
FONDO NACIONAL
DE FOMENTO DE LA PAPA**



Boletín
econopapa

MERCADO INTERNACIONAL:

AUSTRIA: BUSCAN "SUPERPATATAS" QUE PUEDAN SOPORTAR EL CALOR EXTREMO

Fuente imagen: Hai Nguyen - Unsplash



La patata no está bien adaptada a las temperaturas extremas o a las inundaciones derivadas del cambio climático. Por ese motivo, los científicos vegetales están obteniendo "superpatatas" capaces de soportar condiciones medioambientales más rigurosas.

Hoy por hoy, la patata es el cuarto cultivo alimentario más producido en todo el mundo, después del arroz, el maíz y el trigo. Sin embargo, sigue siendo vulnerable a las inundaciones y al estrés térmico, condiciones que no está preparada para soportar en su lugar de origen en las alturas, los Andes. Ahora que la contaminación está cambiando drásticamente el clima de Europa, la patata tiene que hacer frente a estas dos némesis con cada vez mayor regularidad.

"Algunas papas son bastante tolerantes al estrés por sequía, pero todas tienen grandes problemas con el calor y las inundaciones", dice el Dr. Markus Teige, científico vegetal en la Universidad de Viena, que dirige el proyecto ADAPT. Este proyecto desarrolla nuevas estrategias para garantizar que la productividad del cultivo de patata se mantenga estable en las condiciones de crecimiento del futuro.

El proyecto ADAPT agrupa a cuatro obtentores de patatas y diez instituciones de investigación para investigar cómo resisten el estrés algunas patatas. "Queremos entender la aclimatación al estrés a nivel molecular" indica el Dr. Teige. "Con el fin de desarrollar marcadores para la obtención de patatas tolerantes al estrés".

Fuente: <https://www.argenpapa.com.ar/noticia/12292-austria-buscan-quot-superpatatas-quot-que-puedan-soportar-el-calor-extremo>