



Impulsan estrategia para consagrar el sello de origen de la papa chilota e instaurar el Día Nacional de la Papa

Posted on Junio 30, 2026

El Consejo Regional de Los Lagos, INIA, ACHIPA y la Universidad de Los Lagos sellaron una alianza clave para proteger y valorizar el patrimonio agrícola, nutricional e histórico de este tubérculo.

Con el firme objetivo de fortalecer la investigación, la innovación y el reconocimiento de la papa como uno de los principales patrimonios agrícolas de Chile, se llevó a cabo una relevante reunión de trabajo que sienta las bases para una transformación integral del sector agropecuario en la zona sur del país.

El encuentro fue liderado por el consejero regional y presidente de la Comisión de Innovación del Consejo Regional de Los Lagos, Eduardo Parada, junto a representantes del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA Remehue), la Asociación Chilena de la Papa (ACHIPA), la Universidad de Los Lagos y el Departamento de Innovación Regional del Gobierno Regional. Esta primera aproximación busca saldar una deuda histórica con el cultivo y potenciar su cadena de valor, informó prensa de INIA.

Los súper atributos de la papa nativa chilota

El sustento técnico de esta iniciativa radica en la extraordinaria biodiversidad y calidad del producto local. Durante la instancia se destacaron datos científicos que posicionan a la papa nativa en un estándar superior:

- **Biodiversidad única:** Se estima que en Chile existen más de **300 genotipos distintos** de papas nativas originarias de Chiloé.
- **Poder antioxidante:** La mayoría de estas variedades posee entre **3 y 4 veces más antioxidantes** que las papas comerciales tradicionales.
- **Propiedades medicinales:** Las variedades de pulpa púrpura pueden superar en **más de 3 mil veces** el contenido de antocianinas de las papas de pulpa blanca.
- **Mayor aporte energético:** Tienen un contenido de materia seca de entre el 25% y 30%, lo que se traduce en un aporte energético un **20% superior** al de las variedades mejoradas comerciales.
- **Factor territorial:** Los suelos volcánicos y el clima de alta humedad de la Región de Los Lagos son determinantes clave en la concentración de sus nutrientes y precursores de sabor.

Dos grandes metas: Sello de origen y efeméride nacional

La mesa de trabajo definió una hoja de ruta con dos prioridades claras: avanzar firmemente hacia una denominación de origen para la papa chilota y promover la creación oficial del Día Nacional de la Papa. Ambas propuestas buscan relevar la importancia histórica, productiva y cultural de este alimento.

Eduardo Parada, presidente de la Comisión de Innovación del CORE:

“Hoy tuvimos una reunión con ACHIPA y distintos actores que forman parte de esta cruzada que hemos asumido con mucho compromiso. Conversamos especialmente sobre el sello de origen de la papa chilota, porque creemos que existe una deuda con este tubérculo que forma parte de la historia de nuestra región. Lo más importante es que establecimos pasos concretos para seguir avanzando y materializar estas iniciativas”.

Por su parte, Ivette Acuña, presidenta de ACHIPA e investigadora de INIA Remehue, destacó la incorporación de la academia para robustecer el desarrollo tecnológico del cultivo, mientras que Nicolás Pizarro, director regional de INIA Remehue, recordó que la institución lleva más de 40 años generando conocimiento en el rubro: *“Nuestro propósito es entregar soluciones que respondan a las necesidades del territorio, y este es un paso muy relevante”*, apuntó.

Respaldo técnico y el rol global de Chile

Los antecedentes técnicos para la postulación al sello de origen ya están sobre la mesa. El especialista en mejoramiento genético de INIA, Manuel Muñoz, confirmó que se presentó la información recopilada que sustentará la solicitud formal ante las autoridades competentes.

Finalmente, Julio Kalazich, director de ACHIPA y profesor de Agronomía de la Universidad de Los Lagos, puso en perspectiva global la urgencia de este proyecto:

Julio Kalazich, académico de la Universidad de Los Lagos:

“La papa es el segundo alimento en importancia para Chile y el tercero a nivel mundial. Nuestro país es el centro de origen de la papa chilota, que hoy se cultiva en gran parte del mundo. Contar con un Día Nacional permitirá relevar este patrimonio, fomentar su consumo y contribuir a mejorar la calidad de vida de los productores. Ahora corresponde seguir sumando apoyos en el ámbito político para concretar esta iniciativa”.

El Maipo