





Papas Nativas

*Sabor de los
Andes*



@Kipasnativas

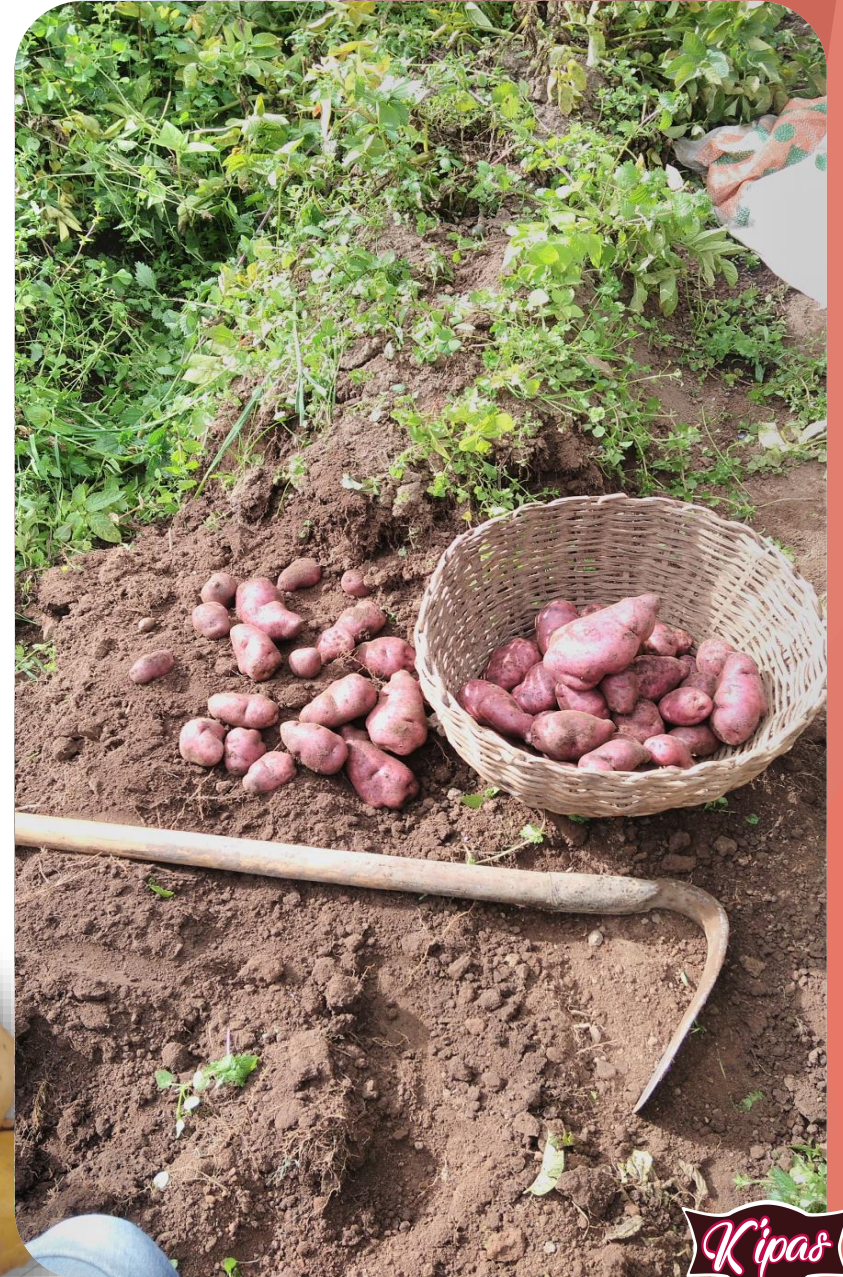


www.kipas.com.co

La papa (*Solanum tuberosum* L.) se ubica como uno de los cultivos **más consumidos** en todo el mundo, y es el **cuarto** producto alimenticio más importante después del trigo, el maíz y el arroz.



Las **papas nativas** también conocidas como papas andinas (*Solanum tuberosum andigenum*) tienen el potencial de convertirse en productos de interés Agroindustrial con alto valor agregado, pues son tubérculos con diferentes **colores** y cualidades organolépticas *agradables*.



Las papas frescas son
libres de grasa y
colesterol

Alto contenido de
antioxidantes en
papas coloreadas

La proteína presente en la
papa tiene un excelente
valor biológico
comparable al del huevo

La papa no
engorda

Fuente importante de
vitaminas y minerales

Aportan vitaminas C,
B1, B6 y B9



La Iniciativa



Chips de papas



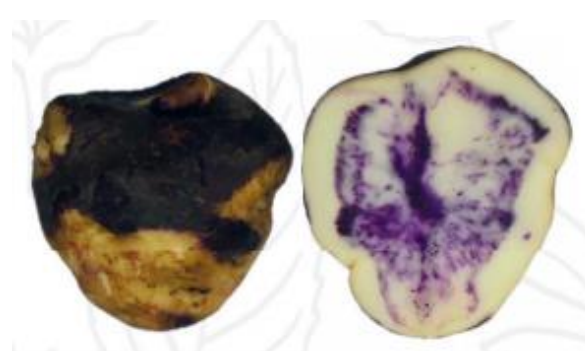
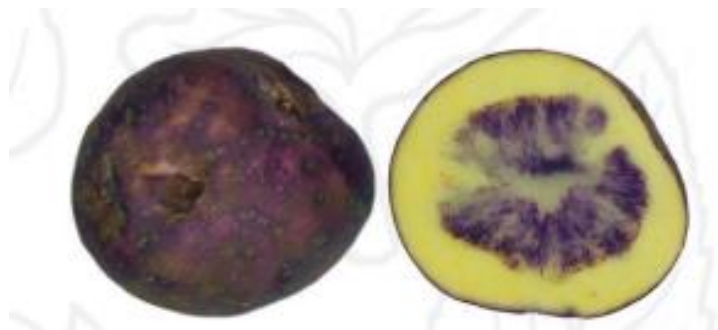
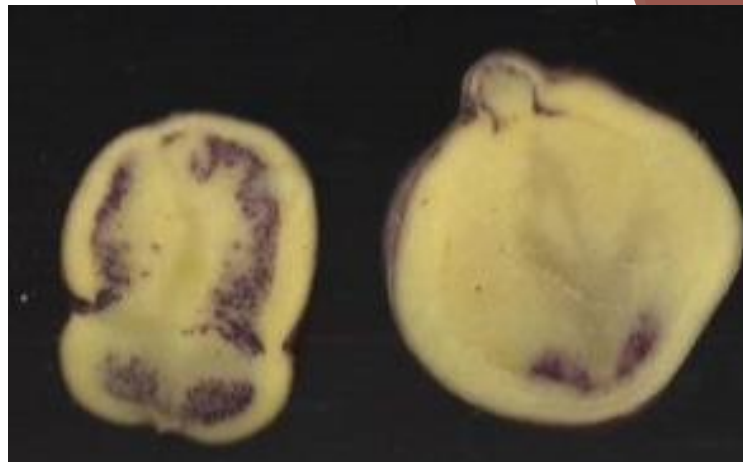
K'ipa

Tubérculo producido de semillas silvestres

Nuestras papas



Nuestras papas



Nuestras papas nativas tienen **nombres exóticos** como sus formas y sabores: Kurikinga, Ratona, Botella Roja, Tornilla, Riñona, Pintada.

Lo que hacemos

- ❖ Practicar **comercio justo** con pequeños agricultores.
- ❖ Buscar alternativas productivas para **preservar las papas nativas**.
- ❖ Generar **valor agregado** en la cadena agroindustrial.



¿Cómo lo hacemos?

Lavar las papas



Rebanar



Desalmidonar las
hojuelas



Enfriar



Freír y escurrir



Empacar





www.kipas.com.co



@Kipasnativas



kipasnativas@gmail.com



316 5351363 - 315 6440186



Papas Nativas



Con tu apoyo te conviertes en **guardián** de estas variedades y ayudas a la preservación de la **biodiversidad** y los recursos nativos de nuestra región.

