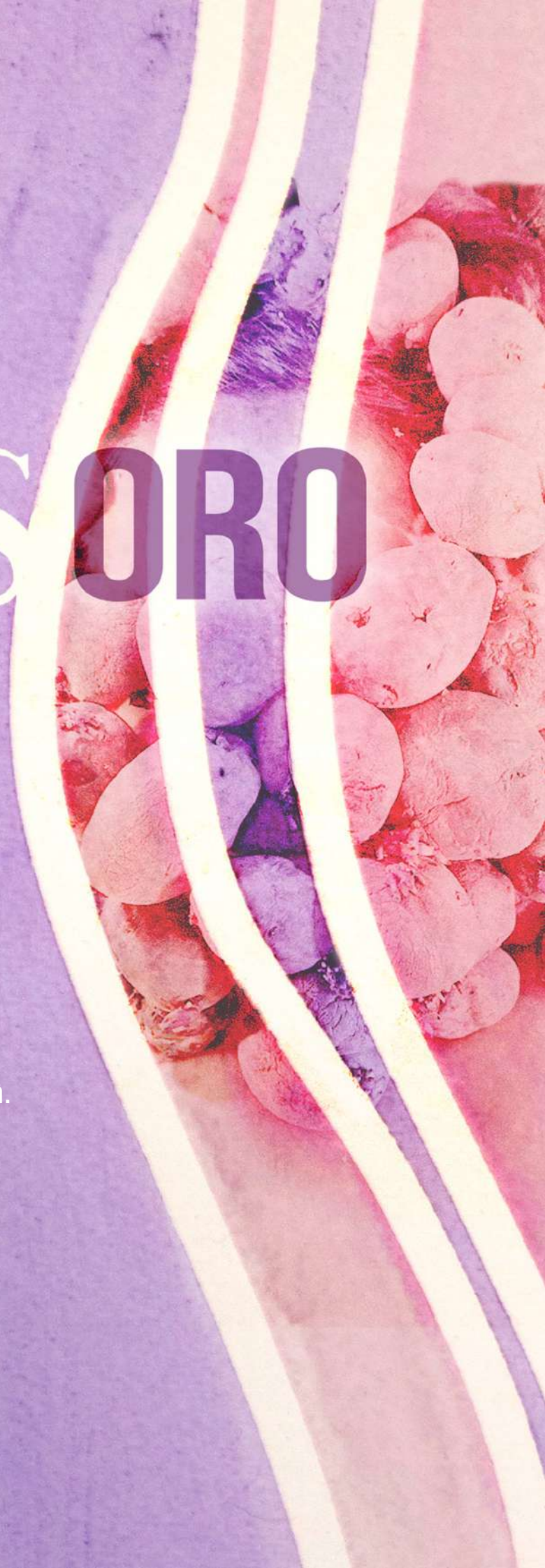


Isabel  
Llaguno

# TESORO DE INDIAS

Jaime Sánchez Santillán  
Curador

En este folleto podrás conocer  
más sobre la historia de la papa  
nativa y las amenazas que enfrenta.





# Tesoro de Indias de Isabel Llaguno Albán

Jaime Sánchez Santillán

*Tesoro de Indias* es la exposición de la artista quiteña Isabel Llaguno Albán. Una propuesta conformada por varios lenguajes artísticos que transitan entre lo poético y lo político. El proceso de investigación y creación de Isabel lleva más de cinco años desde la primera vez que su interés se centró en la papa nativa. Como antecedente, es importante mencionar el trabajo *Latitud 0° 0' 0"* en donde la artista centra su atención en el centavo de dólar como un elemento artificial de la nueva identidad dolarizada del Ecuador. Además propone una lectura sobre estos elementos que parecerían mínimos, desechables, pero que tienen un valor potencial cuando están juntos. Se evidencia esta intención en la gran instalación de centavos que dibuja por contraste, la línea ecuatorial con centavos ecuatorianos. La artista inicia su investigación sobre la papa nativa bajo los mismos criterios, de lo mínimo, lo desechable y la identidad. En 2020 experimenta con papas germinadas, que muchas veces son dejadas de lado por no tener un valor alimenticio y una estética de supermercado. A través de un proceso químico logra cubrirlas con oro, cobre y plata. De esta manera, nace el proyecto *Tesoro de Indias* que da nombre a esta exposición. La artista recubre a las papas nativas de estos metales preciosos como potente metáfora entre los tesoros robados en la conquista y el valor alimenticio a nivel mundial de la papa andina. Nos propone enfrentarnos al signo de la identidad dentro de un objeto mínimo y desechable. En 2021 la artista se plantea una búsqueda exhaustiva de las especies de papas nativas, luego de entender, que estas semillas están desapareciendo porque se desconoce su valor comercial, estético y gastronómico. En esta intensa búsqueda coincide con Pompeyo Jiménez y Cleofia Sánchez; de los pocos, sino los únicos, agricultores que aún cultivan varios tipos de papas nativas. Es en este momento, que nace una nueva etapa

de su trabajo. La artista realiza conexiones entre el sustento de la vida a través del cuidado de la tierra y de los alimentos, con los procesos coloniales de pérdidas de territorio, tráfico y extractivismo de los bienes botánicos de las américas. En *Tesoro de Indias*, Isabel Llaguno convierte la papa nativa ecuatoriana en una herramienta poética, estética y crítica. En esta exposición la artista despliega una reflexión profunda sobre los procesos de pérdida: de la tierra, de la biodiversidad y de las formas no extractivas de relacionarse con el mundo. Además, a través de la video performance, utilizando su cuerpo como metáfora, reflexiona sobre los procesos de violencia que se encarnan en el territorio como un elemento feminizado. De una manera potente Llaguno reflexiona sobre la agroindustria, la soberanía alimentaria y sobre la resistencia afectiva que inicia en el cuidado de la tierra y de las comunidades. También se encuentran presente los comentarios sobre la homogeneización de la geografía andina por causa del monocultivo que deviene en una estética cuadriculada del paisaje.

Isabel Llaguno construye una propuesta que entrelaza lo botánico, lo político, lo íntimo, y lo histórico. Esta exposición propone mirar la papa más allá de su cotidianidad, verla como raíz, cuerpo y archivo.

La muestra se organiza en cuatro núcleos que articulan distintas dimensiones de la papa como símbolo, materia y lenguaje.

## **1. Geografías y semillas**

Este primer núcleo aborda a la papa nativa como archivo vivo frente a la colonización de los territorios y los cuerpos.

Las variedades nativas, con sus formas, colores, texturas y nombres ancestrales, están presentes desde la memoria de un ecosistema agrícola diverso, comunal y profundamente conectado con los ciclos de la tierra. Llaguno recupera y presenta estas papas no solo como alimento, sino como sujetos históricos

que sobrevivieron a la imposición de nuevas lógicas de producción y propiedad. Aquí, la papa es un elemento que aún persiste, que no se ha dejado domesticar del todo.

## **2. Pigmentos y paisajes**

En este núcleo, la papa deja de ser únicamente un objeto representado y se convierte en material expresivo. La artista extrae tintes naturales de las papas nativas para crear una paleta sensible. Este gesto estético no es decorativo, es una recuperación del color como testimonio de la tierra, de la memoria del trabajo en el campo, de lo que persiste, el acto de sembrar y alimentarse, de lo que se ha perdido. Cada color habla de una geografía y de un sistema agrícola que lucha por no desaparecer.

## **3. Tesoros y territorios profanados**

La papa, originaria de los Andes, fue apropiada, transformada y exportada como un “tesoro” por el poder colonial. De alimento comunal a mercancía global, el recorrido de este tubérculo condensa siglos de extractivismo cultural y material. Llaguno interpela la noción misma de tesoro: ¿qué se valoró?, ¿qué se saqueó?, ¿qué se olvidó? La exposición no solo aborda la apropiación de la biocultura, sino que habla de esa imposición de norma sobre los cuerpos y la tierra que poco a poco se va perdiendo frente a la maquinaria del capitalismo contemporáneo.

## **4. Soberanía alimentaria y cuidado comunitario**

Las luchas actuales de las comunidades campesinas por la soberanía alimentaria y la defensa de la agroecología como práctica de vida, no de mercado. La papa nativa, cuidada y cultivada en comunidad, se presenta como un símbolo de posibilidad: la potencia de un territorio vivo que se reinventa en la defensa de su diversidad y de su futuro.



## ¿Desde **cuándo** se **comen** papas en los **Andes**?

La papa es uno de los cultivos más importantes del mundo junto con el arroz, el trigo y el maíz, su cultivo se originó en los Andes sudamericanos. Varios autores señalan distintas fechas sobre los inicios de la domesticación de la planta de la papa (*solanum tuberosum*). Por ejemplo, arqueólogos de la Universidad de California en 2016 hallaron “restos microscópicos de lo que parece ser papa en herramientas antiguas para moler provenientes del sur de Perú. Los restos se remontan hasta 3400 a. C.”<sup>1</sup>



## Papa y su flor

Eduardo Estrella en su libro *El Pan de América*<sup>2</sup>, señala que la papa tiene su origen en zonas cercanas al Lago Titicaca desde donde se distribuyó hacia el resto de los Andes. Su cultivo habría empezado 500 años antes de nuestra era. En cuanto al actual Ecuador, en el Periodo de Desarrollo Regional de la Sierra (500 a. C. - 500 d. C.) ya aparecen evidencias del cultivo de tubérculos de zonas altas como la oca, mashua, melloco y desde luego, papa.

La papa crece en los páramos bajos, en alturas que comprenden desde los 3.000 a 5.000 m.s.n.m y se considera fundamental en el desarrollo de la vida de los pueblos de los Andes.





# La **papa** en el **Estado Inca**

En lo alto de los Andes floreció una civilización que convirtió la papa en sustento, símbolo y estrategia. Para el Estado Inca, la papa no fue solo un alimento: fue el eje de una economía sin moneda, pero profundamente organizada.

El antropólogo John Murra<sup>3</sup> describió que el *Tawantinsuyu* funcionaba bajo principios de redistribución y reciprocidad. La papa, cultivada en altitudes extremas, era esencial en este sistema. Se sembraba colectivamente, se almacenaba en *colcas* (depósitos estatales) y se distribuía según necesidad: a ejércitos, comunidades vulnerables y celebraciones rituales.

Gracias a técnicas como el *chuño* (papa deshidratada) y la *moraya* (papa congelada), los incas lograron conservar alimento por años. Estas prácticas no solo garantizaban la supervivencia, sino que reflejaban un profundo conocimiento ecológico y una visión de largo plazo.

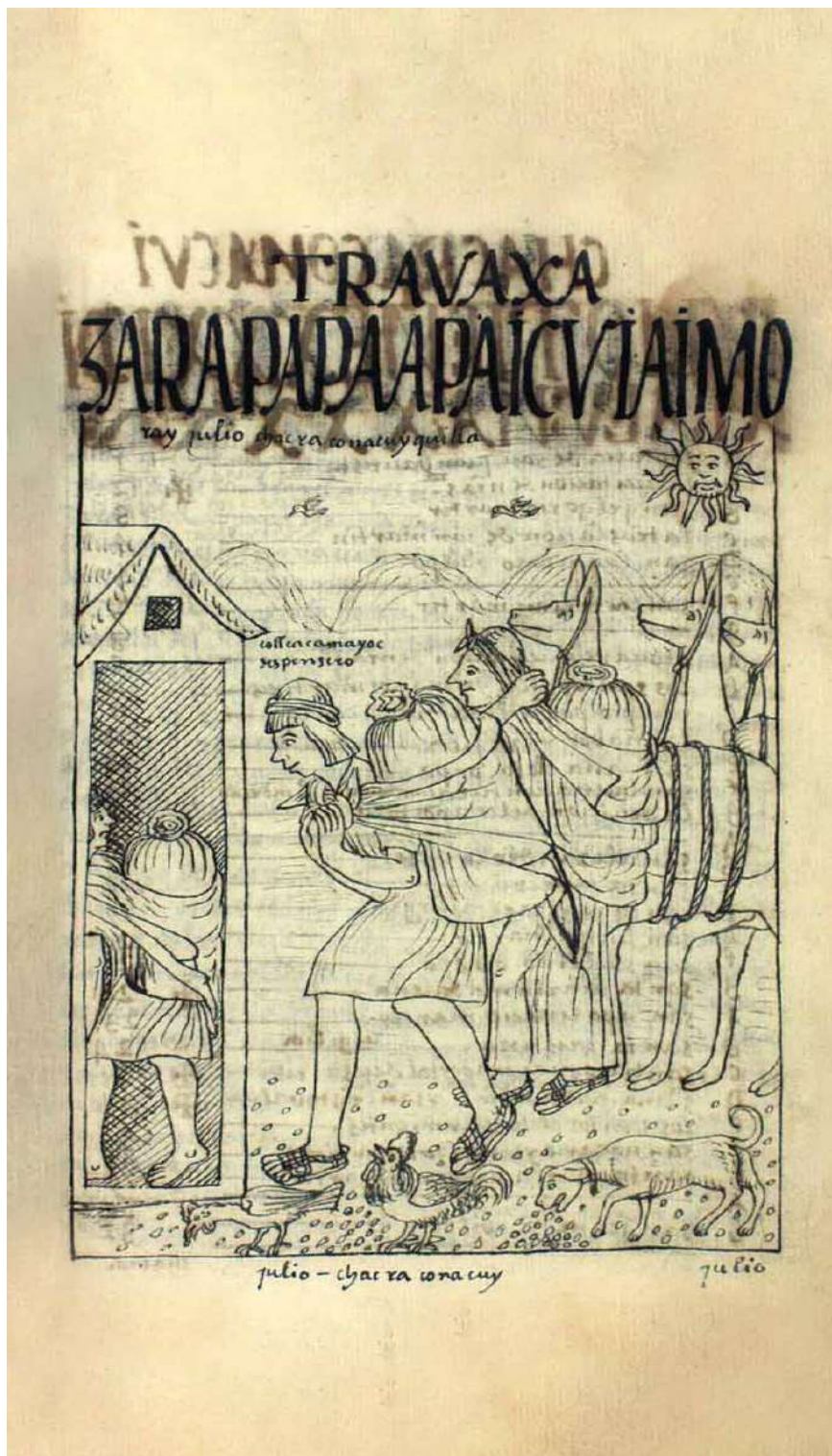
Cada variedad de papa tenía un nombre, un uso, una historia. Algunas eran para rituales, otras para curar, otras para compartir. Cultivadas en terrazas que abrazaban la montaña, las papas eran expresión de identidad, resistencia y armonía con la tierra.

Terrazas de cultivo en los Andes

El cultivo se organizaba mediante el *ayni* (ayuda mutua) y la *mit'a* (trabajo comunitario), fortaleciendo vínculos sociales y asegurando la producción sin comercio monetario.



Felipe Guamán Poma de Ayala. *TRAVAXOS: PAPA ALLAI MITAN Pacha* [el tiempo del turno de la cava de papa], junio, *Haucay Cusqui Quilla* [mes del descanso de la cosecha]



Felipe Guamán Poma de Ayala. *TRAVAXA*: ZARA PAPA APAICVI Aimoray [mes de llevarse maíz y papa de cosecha], julio, *chacra conacuy quilla* [mes de la repartición de tierras]

Según las crónicas de Felipe Guamán Poma de Ayala<sup>4</sup>, el mes de junio se dedicaba a la cava de la papa y de la oca, también se hacía el chuño y se desgranaba quinua. Para julio se sembraba la papa chaucha que tiene un ciclo corto de crecimiento y la gente se dedicaba a guardar alimentos para los tiempos de escasez.



Pompeyo Jiménez y Cleofía Sánchez. Agricultores de Tungurahua.  
Tinte de papas nativas sobre cartulina 90x70 cm. Isabel Llaguno. 2024

# ¿Qué es una **papa nativa** y **cuántas** existen?

Las papas nativas son especies de este tubérculo que son cultivadas por agricultores de forma ancestral o tradicional, quienes mantienen su cultivo sin alterarlas genéticamente.

Estas papas son distintas a las que usualmente se compran en los mercados, tiendas o supermercados. Sin embargo, en la actualidad, son poco conocidas y el área de siembra de estas variedades cada vez es menor.

Una de las causas es la falta de tubérculo-semilla de calidad, pues al no ser parte del sistema industrial de producción de semilla, no son apetecidas por el mercado, lo que genera una baja demanda de estas papas y provoca su desaparición. Tal vez conozcas papas como la Cecilia, Gabriela, Superchola, Fripapa, Natividad, Bolona, Leona o Chaucha, pero es muy probable que no hayas escuchado sobre la Puca Shungo, Chiwila o Tushpa. ¿Quieres saber por qué?



Nicolás y Gabi Caiza.  
Asociación de  
Productores Orgánicos  
y Emprendedores de  
Cotopaxi. Tinte de papas  
nativas sobre cartulina  
70x90 cm. Isabel  
Llaguno. 2024



# Los monocultivos y la agroindustria

El monocultivo<sup>5</sup> es un sistema de siembra que utiliza grandes extensiones de tierra para cultivar una única especie, prioriza la producción por encima de la salud humana y de la sostenibilidad ambiental. Este modo de producción emplea sistemas de riego que no son sostenibles y agrotóxicos a gran escala que enferman la tierra, el agua y nuestros alimentos.

Además de mantener a los trabajadores bajo regímenes de explotación laboral. Algunos ejemplos comunes de monocultivo son las plantaciones de soya, maíz, caña de azúcar, algodón, así como también el monocultivo de árboles como el pino y ciertas flores.

En el cultivo industrial de la papa, es común el uso intensivo de agrotóxicos. En muchos casos, los campos son fumigados hasta diez veces durante el ciclo de crecimiento de ciertas variedades, que suele durar entre cuatro y seis meses. Esta práctica implica una alta exposición a químicos que, finalmente, terminan en el producto que llega a nuestras mesas.

Uno de los principales problemas de los monocultivos es que atentan contra la biodiversidad. En el caso de la tala de bosques para dar lugar a plantaciones de monocultivo, se pierden hábitats naturales y se reduce la diversidad de especies en el ecosistema.

Además, el uso de pesticidas afecta severamente a la salud de poblaciones de todo el mundo, a los trabajadores de los campos y también a la de especies esenciales para la supervivencia humana como las abejas y otros insectos.

## Papas industrializadas:



Papa Cecilia  
Catálogo de la variedad  
de papas en el Ecuador.  
INIAP. 2022



Papa Gabriela  
Catálogo de la variedad  
de papas en el Ecuador.  
INIAP. 2022



Papa Superchola  
Catálogo de la variedad  
de papas en el Ecuador.  
INIAP. 2022



Fripapa  
Catálogo de la variedad  
de papas en el Ecuador.  
INIAP. 2022

## Papas nativas:



Puca shungo  
Fotografía digital.  
Isabel Llaguno. 2025



Foto INIAP

Yana shungo  
Catálogo de la variedad  
de papas en el Ecuador.  
INIAP. 2022



Chiwila roja  
Catálogo de la variedad  
de papas en el Ecuador.  
INIAP. 2022



Tushpa  
Catálogo de la variedad  
de papas en el Ecuador.  
INIAP. 2022

Las papas nativas tienen un papel crucial en la seguridad alimentaria y la preservación de la cultura culinaria de las comunidades. Son una parte importante de la biodiversidad agrícola, la cual está en alto riesgo debido a los monocultivos y a la manipulación genética de las papas, que busca hacerlas más resistentes a las enfermedades o acortar sus ciclos de crecimiento.

También es importante mencionar que las papas nativas como la Tushpa, que tiene un hermoso color morado, son una excelente fuente de nutrientes como la vitamina C, ácido fólico, varios minerales, potasio, hierro y zinc, entre otros. Las antocianinas son las responsables de su color, de sus propiedades antioxidantes y beneficios para la salud, ya que ayudan a reducir la inflamación. Las papas nativas no solo guardan colores maravillosos sino también beneficios para nuestra salud, por eso también es importante preservarlas.





**El Centro Internacional de la Papa con base en Perú**



ha clasificado más de 3000 variedades de papas

# ¿De dónde **vienen** las **papas** que **comemos** en la **ciudad**?

La mayoría de las papas que se consumen en la ciudad de Quito provienen de zonas rurales de la Sierra central y norte del Ecuador, especialmente de provincias como Tungurahua, Cotopaxi, Chimborazo, Bolívar y Pichincha. Estas regiones, ubicadas entre los 2.800 y 3.500 metros sobre el nivel del mar ofrecen condiciones ideales para el cultivo de papa: suelos volcánicos fértiles, temperaturas frescas y prácticas agrícolas tradicionales.

## **Las variedades más comunes son:**

- Superchola: Es la variedad más comercializada en mercados urbanos por su textura suave y rápida cocción.
- Gabriela y Fripapa: También populares por su rendimiento y tamaño uniforme.
- Papas nativas: Aunque menos frecuentes, variedades como la Puña, Uvilla o Yema de Huevo aparecen en ferias agroecológicas o mercados especializados.

## **Canales de distribución:**

- Las papas llegan a Quito a través de intermediarios que compran directamente a pequeños productores.
- Se comercializan en mercados mayoristas como el de San Roque o el de Chiriyacu, y luego se distribuyen a tiendas, supermercados y al comercio autónomo.
- En algunos casos, cooperativas campesinas y redes agroecológicas venden directamente al consumidor, promoviendo variedades nativas y prácticas sostenibles.



Papas nativas. Fotografía digital. Isabel Llaguno. 2021

## ¿Qué hay **detrás** de cada **papa**?

Cada papa que llega a la ciudad lleva consigo una historia de trabajo comunitario, saberes ancestrales y resistencia agrícola. En muchos casos, son cultivadas por familias que practican el ayni (ayuda mutua) y conservan variedades tradicionales que han alimentado a los Andes por siglos.

En este contexto, los mercados y ferias populares tienen un rol muy destacado, ya que fortalecen el derecho a la soberanía alimentaria. Es decir, favorecen el acceso a alimentos sanos, diversos, culturalmente apropiados y producidos a través de métodos ecológicos y sustentables. Son un vínculo entre la ruralidad y las ciudades, al mantener el tejido social, ya que son más que espacios de comercio; son lugares de cuidados, de cultura y aprendizaje. Son sitios de trabajo para pequeños productores y campesinos. Mantienen vivos los conocimientos y memorias de la tradición andina.

# Referencias:

**ALMARURAL.** *¿Qué es el monocultivo y cuáles son sus consecuencias?* En: <https://almarural.com.ar/cultivo/que-es-el-monocultivo-y-cuales-son-sus-consecuencias>

**Borekdys.** *Papas Nativas ~ Entre Sabores y Recuerdos: Un Viaje por la Gastronomía del Mundo.* En: <https://borekdys.com/cultura-gastronomica/papas-nativas/>.

**Ecoticias.** *Di NO a los alimentos con pesticidas.* En: [https://www.ecoticias.com/vida-saludable/185212\\_di-no-a-los-alimentos-con-pesticidas](https://www.ecoticias.com/vida-saludable/185212_di-no-a-los-alimentos-con-pesticidas).

**Estrella, Eduardo (1988).** *El pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, segunda edición. Quito, Ediciones ABYA-YALA, 1988.

**Hollenstein, Patrick (2019).** *¿Están en riesgo los mercados y ferias municipales? Aprovisionamiento de alimentos, economías populares y la organización del espacio público urbano de Quito.* Universidad Central del Ecuador. En: <https://library.fes.de/pdf-files/bueros/quito/15203.pdf>

**INIAP (2022).** Catálogo de la variedad de papas en el Ecuador.

**Murra, John (2001).** *La organización económica del Estado Inca.* Colección América Nuestra 11. Siglo Veintiuno.

**Romero, Simon.** *¿Quién cultivó papas por primera vez? Arqueólogos en los Andes encuentran nuevas pistas.* En: <https://www.nytimes.com/es/2016/11/24/espanol/quien-cultivo-papas-por-primera-vez-arqueologos-en-los-andes-encuentran-nuevas-pistas.html>

**Guaman Poma de Ayala, Felipe.** *El primer nueva corónica y buen gobierno*, 1615/1616. Autograph manuscript facsimile. Det Kongelige Bibliotek (Royal Library), Copenhagen. Accedido el 8 de septiembre de 2025: <https://poma.kb.dk/permalink/2006/poma/info/en/frontpage.htm>



**Textos:** Carolina Navas Guzmán en colaboración  
con Isabel Llaguno y Jaime Sánchez Santillán  
Septiembre, 2025

