

DESCRIPCION Y CARACTERISTICAS DE LAS PRINCIPALES VARIETADES DE PAPA  
SEMBRADAS EN NUESTRO PAIS \*

PARDA PASTUSA

Se originó a partir de las variedades Quincha X Tocana Colorada. Fué entregada a los agricultores en el año 1.955. Es la variedad más cultivada en nuestro país.

FORMA: Redonda, ligeramente aplanada con ojos medianamente profundos, la piel es dura, gruesa, de color rosado claro, su carne ó pulpa de color crema blanco y de aspecto seco, harinoso y compacto.

TAMANO: Más del 75% de los tubérculos producidos son de tamaño grande con más de 80 gramos de peso.

Su periodo de reposo es de 60 días a 15° C y 75% de humedad relativa.  
Peso Especifico : 1.091

PERIODO VEGETATIVO : Cinco meses en la Sabana y seis en los páramos. La altura entre 2.800 y 3.000 metros sobre el nivel del mar es la óptima para su cultivo y desarrollo.

ANALISIS QUIMICO : Contenido de agua 74.4%, Proteína 3.1%, cenizas 0.58% almidón 20.5%, fibra cruda 0.27%, azúcares reductores 0.126%, otros (fósforo calcio, magnesio, manganeso, etc.) 1.024%.

RESISTENCIA A LA LUZ: Por su pigmentación es bastante resistente al verdeamiento.

RESISTENCIA AL TRANSPORTE: Buena. Calidad Culinaria Excelente.

ICA PURACE

Proviene del cruzamiento entre una variedad de Solanum Tuberosum identificada con el número 1521d (16) procedente de la Estación de Mejoramiento de Escocia y la variedad Curipamba (Solanum andigena) procedente del Departamento de Nariño. Se adapta bien en zonas comprendidas entre los 2.400 y 3.000 M.S.N.M. Se cultiva en Cundinamarca, Antioquia y Boyacá.

El período vegetativo es de cinco meses pero aumenta con la altura. Moderadamente tolerante al hongo Phytophthora infestans organismo causal de la "Gota".

**CARACTERISTICAS DE LOS TUBERCULOS:** El 80% de la producción es de tamaño grande, esto es, tubérculos por encima de 90 gramos de peso. Redondos, ligeramente aplanados, con ojos superficiales y sin protuberancias. El color de la piel es púrpura y el de la carne crema. Peso específico 1.071.

**ANALISIS QUIMICO:** Contenido de agua 77.6%, Proteína 2.0% cenizas 0.87%, almidón 15.7%; fibra cruda 0.27%, azúcares reductores 0.13%, otros (fósforo, calcio, magnesio, etc) 3.43%.

**RESISTENCIA A LA LUZ :** Normalmente su verdeamiento no es notorio. Se comporta muy bien cuando se transporta por carretera.

#### ICA HUILA

Entregada a los agricultores en 1.970. Se siembra en Boyacá, Cundinamarca y Nariño. Se caracteriza por cierta resistencia a heladas. Resistencia a Gota aceptable. Período Vegetativo 5-1/2 meses.

**TUBERCULO :** Piel rosada, ojos superficiales.

**ANALISIS QUIMICO :** Agua 80.6%. Proteína 1.7%, fibra cruda 0.27%, azúcares reductores 0.12%, almidón 14.5%. Entre calcio fósforo, hierro ácido ascórbico, grasa y otros 18/8 unidades.

Calidad Culinaria Buena. Resistente al Transporte. Demandada por la Industria de Papa Frita (Chips).

Día a día aumenta su área de siembra, reemplazando las áreas sembradas hasta hace un poco con Ica Guantiva, variedad esta última que tiende a desaparecer.

#### ICA NARIÑO

**ORIGEN.-** CCC88 x (jabonilla x Curipamba) x Leona x Tocana Blanca Híbrido 63-94-4.

**AÑO DE ENTREGA :** 1.972

**ACAPTACION :** 2.000 a 3.200 m s n m en el departamento de Nariño.

**PERIODO VEGETATIVO:** 4-1/2 a 5 meses.

**CARACTERISTICAS :** PLANTA : Altura promedio 50 cm. Tallos delgados, verde claro, folíolos medianos un poco rugosos, de color verde oscuro. Flores lila. Frutos en poca cantidad.

TUBERCULOS .- Predominan los tamaños grandes, forma alargada, piel roja. Ojos superficiales. Carne crema.

CALIDAD .- Materia seca 21%, peso específico 1.088, Porcentaje de azúcar 0.1-0.25% .

CONSERVACION .- 1-1/2 a 3 meses a 12°C y 85% Humedad relativa.

CALIDAD CULINARIA .- Buena. Bien aceptada en los mercados del Occidente Colombiano. Tolerante al PVX. Resistente a Gota. Susceptible a Roya y a los virus PVY y PLRV, Rhizoctonia solani.

### ICA MORASURCO

ORIGEN .- Creada por el ICA, proviene del cruce 66-511-10 de la variedad Colombiana Sotará (15 U.S.W) por la variedad Peruana Renacimiento.

ADAPTACION Y CICLO DE VIDA .- Crece y se desarrolla bien entre 2.500 y 3.000 m s n m. Tiene un ciclo de vida de 5 meses y un período de reposo de 2-1/2 meses. Variedad cultivada en el departamento de Nariño, en mayor superficie.

FOLLAJE .- Porte alto, tallos gruesos, hojas pequeñas, color verde oscuro.

TUBERCULOS.- Tamaño grande, de forma redonda aplanada, piel morada con manchas cremas, pulpa de color crema y ojos superficiales. Estolones muy largos y abundantes que en suelos sueltos pueden medir hasta 80 centímetros. Raíces abundantes. Resistente a Gota ó Lancha. Resistente a virus X-Y. Susceptible a virus del enrollamiento. Tolerante al nemáto-do Quiste.

CALIDAD .- Regular para la cocina. Es aconsejable pelarla antes de cocinarla. Tiene 18% de materia seca. Se conserva bien durante transporte en trayectos cortos.

RENDIMIENTO .- Los mejores rendimientos se han obtenido en suelos sueltos, de origen volcánico, de Altiplano de Túquerres-Ipiales, con un promedio de 30 tons/ha.

ACEPTACION EN EL MERCADO .- Bien aceptada en Nariño y Valle del Cauca.

OTRAS CARACTERISTICAS.- No se desarrolla bien en suelos pesados ó mal preparados. Por su abundante sistema de estolones y raíces es necesario hacerle un aporque temprano "y bien colmaño".

## DIACOL MONSEERRATE

Variedad proveniente del cruce de Branca Cascuda X Pana Blanca. Fué entregada a los agricultores por el D.I.A. en 1956.

PERIODO VEGETATIVO .- 4 1/2 meses a la altura de la Sabana, o sea precoz.

TUBERCULOS .- El 85% de la producción es de tamaño grande, más de 90 gramos de peso. Posee ojos superficiales, piel de color crema lo mismo que su carne. Su peso específico es de 1.095.

ANALISIS QUIMICO .- Agua 74.3%, Proteínas 3.2%, cenizas 1.3%, almidón 17.0%, azúcares reductores 0.12%, fibra cruda 0.27%, otros (fósforo, calcio, magnesio, etc.) Calidad Culinaria Regular. Excelente para papa frita y a la francesa.

RESISTENCIA A LA LUZ.- Por su poca pigmentación se verdea rápidamente.

## ICA CHITAGA

ORIGEN .- La "Ica Chitagá" se entregó a los agricultores en 1982. Es el resultado de una mutación de la variedad Diacol Monserrate primera variedad mejorada de papa obtenida en Colombia en el año de 1956. Se cultiva en Norte de Santander.

CARACTERISTICAS .- Su período vegetativo es de cinco meses a la altitud de la Sabana de Bogotá (2.640 m s n m) y de cinco meses y medio en zonas más altas. La planta posee de cinco a siete tallos con varias ramificaciones y su altura varía de 1.20 a 1.50 metros. Las flores son de color violáceo con tintes blancos. Rara vez forman frutos y cuando los producen estos son de color verde claro antes de la maduración .

RESISTENCIA A ENFERMEDADES .- Posee un tipo de resistencia al ataque de Gota conocida como "Resistencia de Campo" que consiste en que el hongo (Phytophthora infestans) penetra en la planta pero la enfermedad no prospera, como ocurre en las variedades susceptibles. El resultado práctico de este tipo de resistencia a la Gota es la disminución del número de aplicaciones de fungicidas. En algunos casos es suficiente con 2 ó 3 aplicaciones durante el período vegetativo, para un control económico del hongo.

TUBERCULOS.- Son redondos y ovalados, con ojos medianos, piel de color rojo con tintes crema y carne o pulpa de color crema, características sumamente apreciadas en el mercado. En condiciones normales de cultivo más del 90% de la producción está constituida por tubérculos de los tamaños cero, primera y segunda conocidos en el mercado como "Papa Gruesa"

ANALISIS QUIMICO .- 24% materia seca. Azúcar 0.1%

ALMACENAMIENTO .- Con humedad relativa del 75% y 13° C se conserva hasta 3 meses en buenas condiciones.

### ARGENTINA

Variedad de papa sembrada especialmente en el departamento de Caldas. Es una variedad antigua que aún se cultiva en este departamento junto con la variedad Salentina. El color de su piel es rojo y la pulpa crema.

PERIODO VEGETATIVO .- Debido a que en Caldas se siembra a alturas superiores de 3.000 m s n m su período vegetativo está entre 6 y 7 meses.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES.- Tiene muy poca resistencia a ataques de Gota. Su contenido de materia seca es de 24.8%, proteína 2.5%, cenizas 0.87%; almidón 15.6%, fibra cruda 0.27%, azúcares reductores 0.12%. Además contiene entre calcio, hierro, ácido ascórbico grasa y otros elementos contiene un 5.44%.

CALIDAD .- Por el contenido de materia seca se aprecia mucho en el mercado de Manizales. Excelente calidad culinaria. Resiste bien el transporte.

### TUQUE REÑA

(~~SABANERA~~)

Variedad nativa de origen indígena cultivada principalmente en los Municipios de Toca, Siachoque, Chivatá, Viracachá y Pesca: Departamento de Boyacá.

CARACTERISTICAS .- Su período vegetativo es de 7 meses a alturas entre 2.600 y 2.700 m s n m . La planta posee de 5 a 8 tallos con varias ramificaciones y su altura varía de 0.80 a 1 metro.

TUBERCULOS .- Forma redonda ligeramente aplanado, ojos medianos, piel de color púrpura crema y carne o pulpa de color crema. Rendimiento Bajo. Poco resistente a la principal enfermedad que ataca el cultivo de la papa como es la Gota.

ANALISIS .- Peso específico 1.100, contenido de materia seca 28.8%, proteínas 2.5%, cenizas 0.93%, almidón 20.3%, fibra cruda 0.27%; azúcares reductores 0.12% y entre fósforo, calcio, hierro, ácido ascórbico, grasa y otros contiene un 4.88%.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE .- Alcanza hasta 7 meses almacenada con condiciones apropiadas de temperatura, humedad, luz y ventilación . Los papicultores, en su área de cultivo, almacenan el tubérculo comercial con buenos resultados económicos. Saben construir las bodegas y saben almacenar. El transporte lo resiste muy bien. Por su pigmentación es resistente al verdeamiento producido por la luz.

CALIDAD CULINARIA .- Es la mejor papa para la mesa, símbolo de los tubérculos Colombianos y la más apetecida por quienes saben degustar la papa.

#### ICA GUAMUEZ

ORIGEN .- Creada por el ICA. Proveniente del cruce 66-530-1 (ccc884-Solanum tuberosum x ccc998 Solanum andígena) x Parda Pastusa. Fue entregada a los agricultores en el año 1.981.

ADAPTACION Y CICLO DE VIDA.- Se adapta a los suelos del altiplano del Departamento de Nariño en alturas comprendidas entre 2.500 a 3.000 - m s n m . El período vegetativo oscila entre 170 y 180 días. Período de reposo de 2 a 2.5 meses.

FOLLAJE .- Porte alto, con alturas promedio de plantas de 71 cms, hojas grandes, 3 a 4 tallos principales por semilla tamaño mediano. Flor morada suave (lila).

TUBERCULOS.- Redondos, de color pardo rosado, con ojos ligeramente profundos, piel color crema. Sistema de raíces abundante.

REACCION A ENFERMEDADES.- Resistente a Gota. Tolerancia a los virus x-y de la papa y a la roya.

CALIDAD.- Calidad culinaria buena; 22% de materia seca; resistente al transporte y almacenamiento prolongado.

RENDIMIENTO.- Rendimiento comercial promedio de 23 tons/Ha.

ACEPTACION EN EL MERCADO.- Regular aceptación en Nariño. Se siembra en un 4% del total del área cultivada en el departamento.

## ICA CHAUTALA

Variedad Sembrada en el Departamento de Nariño.

ORIGEN .- Creada por el ICA proveniente del cruce 66-563-2 entre las variedades ccc1255 (Solanum tuberosum) x ccc beleña (Solanum Spp. andigena) Fué entregada a los agricultores en 1.978.

ADAPTACION.- Se adapta bien en las diferentes zonas del departamento de Nariño;entre 2.500 y 3.200 m s n m . Los mejores rendimientos se han obtenido en suelos del altiplano de Túquerres -Ipiales. El Período vegetativo es de 180 días.

FOLLAJE.- Porte mediano,hojas pequeñas,tallos delgados. Período de reposo de 2 meses.

TUBERCULOS.- Tubérculos de tamaño mediano,redondos,ligeramente alargados color rosado y ojos medianos,pulpa de color crema. Sistema de raíces abundantes.

REACCION A ENFERMEDADES .- Resistente a Gota; resistente a Rhizoctonia y virus x-y. Suceptible al virus del enrollamiento de hojas. Suceptible a pudriciones en almacenamiento.

CALIDAD .- Para cocina buena; 21% de materia seca;buena para papa frita. Regular conservación durante el almacenamiento. Regular resistencia al transporte.

RENDIMIENTO .- El rendimiento promedio de 25 tons/ha.

OTRAS CARACTERISTICAS .- Es aconsejable sembrar la semilla tan pronto este brotada,ya sea un almacenamiento prolongado causa pérdidas por pudriciones.

## DIACOL CAPIRO

ORIGEN .- Variedad entregada a los agricultores en el año de 1.961. Se siembra en gran escala en el Departamento de Antioquia y en menores cantidades en Nariño,Boyacá y Cundinamarca.

TUBERCULOS .Grandes.Piel morada con crema,ojos superficiales. Período vegetativo de 5 meses. Buena resistencia a la Gota o Gotera. Calidad

culinaria buena. Resistente al transporte y tolera almacenamiento. Posee un 76.1% de humedad, 2.3% de proteína, 0.93% de cenizas, 20.6% almidón, 0.27% de fibra cruda, 0.11% de azúcares reductores. Es una papa buena para la elaboración de almidón.

#### PAPA CRIOLLA O YEMA DE HUEVO

TUBERCULOS.- Piel delgada de color amarillo, ojos profundos, carne amarilla

PERIODO VEGETATIVO.- 4 meses, no tiene período de reposo. Se verdea fuertemente. Poco resistente al transporte.

OTRAS CARACTERISTICAS .- Materia seca 22.8%, proteínas 2.5%, cenizas 0.86%, almidón 18.7%, fibra cruda 0.27%, azúcares reductores 0.12%; Calorías por 100 gramos 83; 0.1% En miligramos por 100 gramos tiene 7 de calcio, 54 de fósforo, 1 de hierro, 15 de ácido ascórbico.

CALIDAD CULINARIA .- Excelente. No Resiste Almacenamiento.

NOMBRE CIENTIFICO .- Solanum phureja. Tiene tan solo 24 cromosomas a diferencias de las papas llamadas de año que tienen 48 cromosomas.

RESISTENTE A ENFERMEDADES E INSECTOS .- Es demasiada susceptible a los ataques del hongo que produce la Gota. Es también muy vulnerable y apetecida por el gusano blanco. Tiene como ventajas ser una papa que como alimento tiene el doble de contenido de fósforo que la papa de Año, mayor cantidad en promedio de proteínas, el contenido de fibra también es el doble. Además su precocidad y buena calidad son dos cualidades notables. En nuestro país las 2 variedades más populares son la "amarilla ó yema de huevo" y la "Bandera" denominada "Manbera " y "colorada Silvana", sembrada esta última en Cauca y la primera en Boyacá y Cundinamarca principalmente.