



# Proyecto Producción y Utilización de Papa "Criolla" Yema de Huevo (*Solanum phureja*)

Gabriel Arguello M. \* *ontañes*

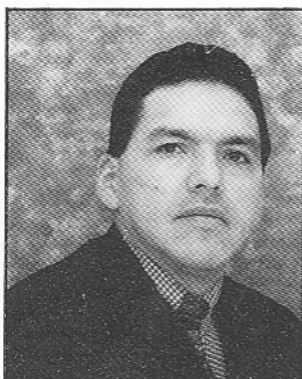
## PRESENTACION

Con financiación de la Corporación para la reconversión de la cebada y bajo la coordinación de FEDEPAPA se adelanta un proyecto de producción y utilización de papa "criolla".

El proyecto tiene como objetivo la papa "criolla" variedad Yema de Huevo en una alternativa de cultivo industrial en zonas cebaderas. Se tiene como meta reemplazar 4.000 Has. Que provienen del cultivo de cebada por papa "criolla".

Aprovechando la excelente calidad culinaria, el alto valor alimenticio y la gran aceptación de la papa "criolla" por parte del consumidor interno y los conceptos de muchos ciudadanos extranjeros, se decidió elaborar una serie de estudios sobre diferenciación de clones, saneamiento de semilla, comportamiento agronómico, tipo de agricultor, respuesta al proceso industrial, conservación, aumento del consumo interno, posicionamiento en el mercado exterior y diseño de una planta para seleccionar, procesar y empaçar.

Se ha concertado el desarrollo de los diferentes temas con la participación de las universidades, laboratorios oficiales y privados, firmas de técnicos especializados y profesionales de varias disciplinas con la seguridad de que en Colombia tenemos la tecnología, la



GABRIEL ARGUELLO ONTAÑEZ.

Nacido en la Villa de Monguú (Boyacá).

Ingeniero Agrónomo en 1985 en la Universidad Pedagógica y tecnológica de Colombia, Tunja.

Tesis de grado "Micropropagación de durazno blanco común".

Cooperó en los trabajos de investigación realizados por el Doctor Karl Müller en calidad de Asistente.

Jefe de Investigación en el proyecto Colombo-Alemán adelantó el trabajo "Determinación de fuentes de fósforo efecto residual y niveles óptimos de N-P-K, utilizando abono paz del río como fuente de fósforo en el cultivo de papa", con el Doctor Frank Müller.

Investigador en Stoller se efectuaron trabajos sobre "Utilización de Fertilizantes Líquidos Radiculares en Papa", con el fin de lograr mayor eficiencia de los nutrientes suministrados.

Coordinador del proyecto de Papa Criolla "Convenio Corpocebada-Fedepapa" a nivel Nacional. 1996.

capacidad empresarial y los agricultores responsables, capaces de alcanzar a coronar con éxito este proyecto.

En forma esquemática la estructura del programa en los aspectos agronómicos comprende los siguientes subprogramas:

### 1. Identificación de clones

- Colección de materiales en todo el país
- Descripción morfológica
- Electroforesis

### 2. Saneamiento y Multiplicación

- Cultivo de tejidos
- Multiplicación de Semilla Básica
- Producción de Semilla Certificada

### 3. Ajuste Tecnológico

- Ensayos de campo
- Pruebas demostrativas
- Pruebas comerciales

### 4. Perfil del Productor

Debe seleccionarse un agricultor que esté dispuesto a sembrar bajo contrato con la industria, preferible accionista de la empresa.

### 5. Transferencia y adopción de tecnología.

Ensayos de Campo

Como en otra parte de esta edición de la revista aparecen artículos en detalle sobre algunos temas, nos



ocuparemos sobre el diseño de los primeros ensayos de campo teniendo en cuenta que se requiere buscar que la planta produzca el mayor número posible de tubérculos de tamaño mediano, ni muy grandes ni muy pequeños, ideales para el proceso industrial y para presentación al consumidor. La industrialización de tubérculos de diámetros muy disímiles acarrea igualmente un producto final diferente que no cumplirá las recomendaciones para el uso culinario al consumidor final.

Se decidió entonces trabajar con distintos niveles de fertilizantes, diversas fuentes de NPK y tres distancias de siembra, con un diseño factorial, bloques completos al azar, con tres repeticiones:

#### Pruebas industriales

En este aspecto se realizaron pruebas de cocción y congelado a

distintas temperaturas y en diferentes tiempos. La obtención de puré es muy promisorio en cuanto a la calidad del producto.

#### Estudio del Valor Nutritivo

Se adelanta este trabajo para determinar el valor nutritivo en estado fresco recién cosechada, precocida y precocida congelada.

#### Mercadeo Interno

Ya se iniciaron las pruebas del producto precocido en segmentos especiales del mercado en zonas de ingresos altos de la ciudad de Bogotá. Se extenderá el resto del país de acuerdo con las experiencias iniciales.

#### Mercadeo Externo

Se están realizando contactos para contratar con firmas que tengan experiencia en el desarrollo de

productos en el mercado internacional.

#### Desarrollo de Empaques y Embalajes

Cuando se tenga la información básica del producto y el mercado potencial se contratará el diseño de empaques que mantengan la funcionalidad e imagen corporativa para mercadeo interno y externo incluyendo la asignación del código de barras.

#### Prediseño y Prefactibilidad

Se espera reunir la información necesaria para la prefactibilidad de una empresa procesadora y el prediseño industrial para obtener papa criolla en distintas presentaciones: fresca lavada y seleccionada, precocida, precocida congelada y puré deshidratado.

Revista Papa No. 10 - 1994.

## COMUNICACIONES Y ASOCIADOS LTDA.

**Interpretamos correctamente para comunicar eficientemente.**

*15 AÑOS*

#### IMPRESOS

Plegables  
Afiches  
Revistas  
Manuales  
Guías de estudio

#### EVENTOS

Foros  
Seminarios  
Talleres  
Conferencias  
Cursos

#### AUDIOVISUALES

Series en Diapositiva  
Documentales en video  
Acetatos  
Presentaciones:  
Cuatro pantallas

#### **Transferencia Interactiva. Capacitación.**

Venta de Manuales: Fungicidas, Herbicidas, MIP en cultivos Algodón, Caña, Soya, Arrocero Moderno, Papas Colombianas.

#### **Protejamos el Medio Ambiente**

Levantamiento de textos técnicos y científicos para : Avisos, Manuales y Seminarios.  
Edición de textos técnicos y científicos. Artes y fotografías para avisos publicitarios.

Bogotá Teléfonos: (93)2234555, (93)3355693 y (93)2107500  
Apartado Aéreo 84938, Bogotá.