

Agosto de 2016

¿CÓMO INCORPORAR LAS PAPAS A LA HUERTA FAMILIAR?

Ramos Liliana

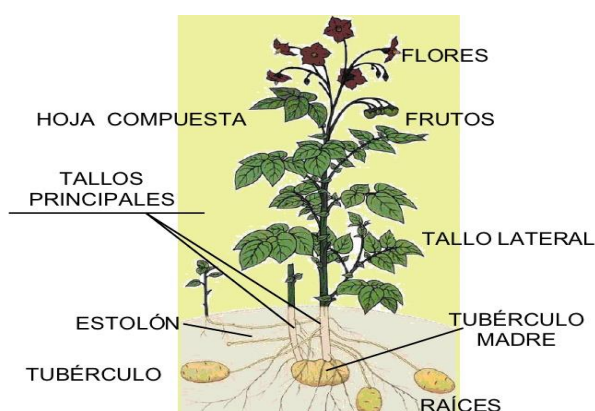


Figura 1. Planta de papa.

La planta es de naturaleza herbácea y la papa o tubérculo es un tallo modificado que se une por su extremo basal a otro tallo o estolón, el cual la conecta al tallo principal de la planta durante su crecimiento (Figura 1).

El extremo opuesto o apical de la papa es el que concentra la mayor cantidad de “ojos” (grupo de 3 -5 yemas axilares protegidas por hojas escamosas), que se distribuyen en forma de espiral en la superficie del tubérculo.

Agosto es el mes ideal para comenzar a sembrar papas

En la producción de papa para consumo se usa habitualmente como “semilla” papas sanas, libres de virus y cortadas en trozos que contengan yemas. También se pueden usar papas enteras de 40 - 60 g llamadas semillón.



Figura 2. Papa “semilla”.

Las papas “semillas” se deben plantar brotadas, si no lo están se deben almacenar a temperatura superior a 18 °C hasta que broten (Figura 2).



Figura 3. Papa “semilla”.

La papa semilla cortada en trozos se debe curar (fungicida/insecticida) y se pueden plantar inmediatamente o bien dejar cicatrizar unos dos días antes de hacerlo (Figura 3).

La siembra se debe realizar en lotes con pendientes moderadas, suelos profundos, bien drenados y con baja concentración de sales y sodio.

No se debe realizar el cultivo de papa dos años seguidos en el mismo lote.

El espaciamiento dentro de la línea de plantación debe ser de 20-30 cm, la distancia entre hileras de 70 a 80 cm y la profundidad de plantación de 5 a 10 cm. Inmediatamente después de la siembra se debe armar el lomo para obtener la profundidad definitiva (Figura 4).



Figura 4. Siembra.

Debido a que la planta produce los tubérculos o papas para consumo bajo el suelo:

Agregar tierra a la base de la planta (aporque) es una práctica muy importante, ya que promueve la formación de las papas.

Etapas del desarrollo del cultivo

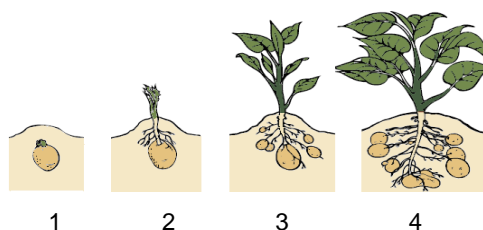


Figura 5. Etapas. 1. Tubérculo semilla sembrado 2. Crecimiento vegetativo 3. Inicio de la producción de tubérculos 4. Crecimiento de los tubérculos. Fuente: FAO, 2008.

Cosecha

El ciclo aproximado del cultivo es de 120 días, dependiendo de la variedad. Cuando las plantas se comienzan a secar, los tubérculos han alcanzado la formación total de su piel y tienen cierta tendencia a desprenderse de los estolones. Si las papas se van a almacenar, se recomienda dejarlas en el suelo durante ocho a diez días, favoreciendo que la piel se engrose, característica que previene las enfermedades que se producen durante el almacenamiento y evita que la papa se reduzca en tamaño por pérdida de agua.

Para facilitar la cosecha, el follaje de la planta se debe eliminar dos semanas antes de sacar los tubérculos de la tierra.

Durante la cosecha es importante no lastimar o producir algún tipo de lesión en los tubérculos que puedan promover el ingreso de enfermedades durante el almacenamiento.

Acondicionamiento de los tubérculos cosechados

Para el almacenamiento los tubérculos deben estar secos, sanos y libres de tierra. Cuanto más rústico sea el sistema de almacenamiento, más rigurosa deberá ser la selección de los mismos.

Las papas destinadas a consumo industrial u hogareño se deben almacenar a una temperatura de 10 °C, mientras que las papas para semilla se conservan a 4 °C. En ambos casos la humedad no debe ser inferior a 90%.

En el sudeste bonaerense el sistema de conservación tradicional de los tubérculos se realiza en pilas a campo cubiertas con chala de maíz. Las pilas no deben superar un metro de altura, para permitir la circulación de aire y la cobertura debe ser uniforme, de 15 cm de espesor, aproximadamente, para reducir el verdeado y brindar protección contra las heladas. Esta forma de conservación se adapta a variedades de períodos de dormancia largo (esta puede variar entre menos de un mes a varios meses), ya que este sistema no evita la brotación abundante de los tubérculos y como consecuencia la disminución de la calidad y pérdidas superiores al 30% en peso. La aplicación de antibrotantes y el uso de canales de aire en la base de la pila mejoran esta alternativa de bajo costo de almacenamiento.

Durante el almacenamiento se pueden producir pérdidas de tubérculos por brotado, respiración, transpiración, temperaturas extremas y enfermedades.

Para más información:

FAO 2008. La papa: cultivo. Año internacional de la papa 2008. www.fao.org/potato-008/es/lapapa/cultivo.html
ramos.liliana@inta.gob.ar

Proyecto Regional con Enfoque Territorial del Centro Oeste y Centro Norte de Entre Ríos



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Centro Regional Entre Ríos

Estación Experimental Agropecuaria Paraná
Ruta Provincial Nº 11, km 12,5 - 3101 Oro Verde - Dpto. Paraná (Entre Ríos)
Tel.-Fax 0343 4975200 www.inta.gob.ar/parana