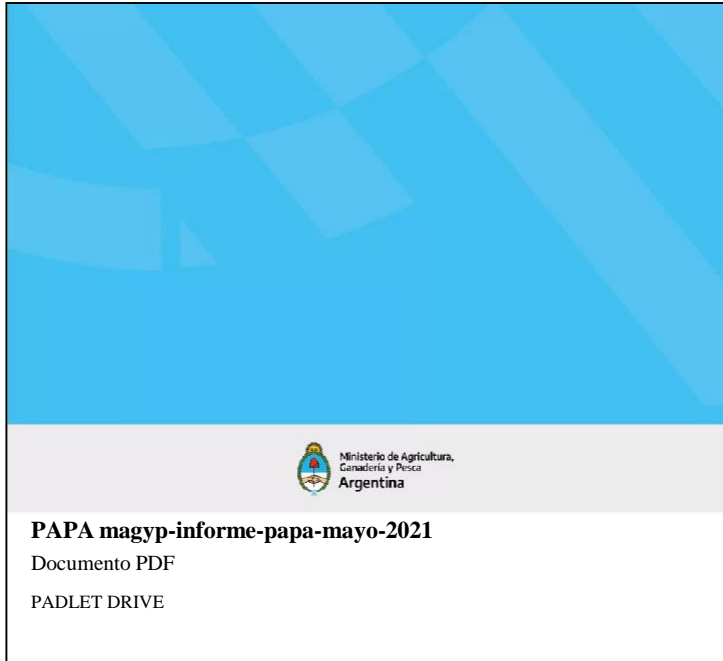


TP PAPA

INFORMACIÓN SOBRE CULTIVO DE PAPA EN NUESTRO PAÍS:

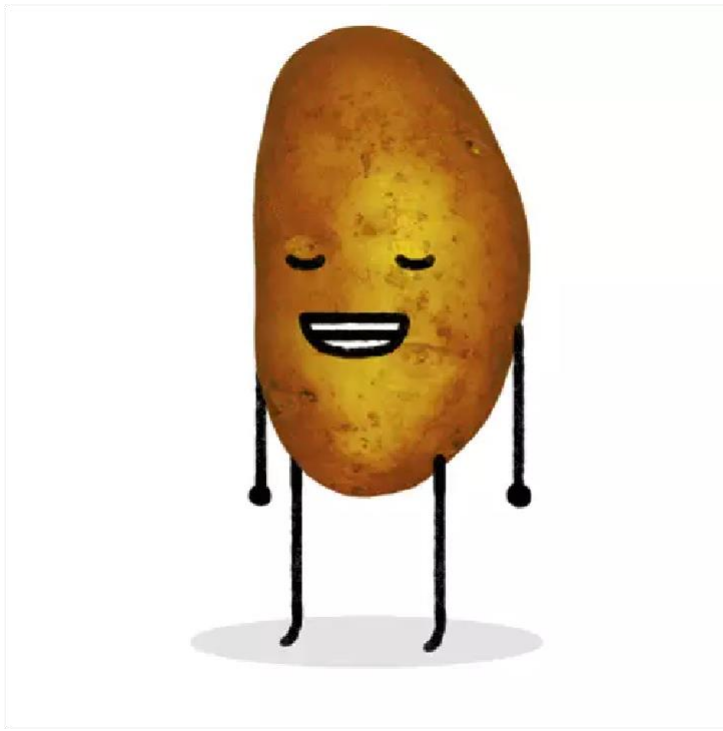


Mencione las ZONAS de PRODUCCIÓN de PAPA en Argentina:



Mencione, cuáles son los materiales vegetales más difundidos de PAPA indicando:

a) Duración del ciclo.

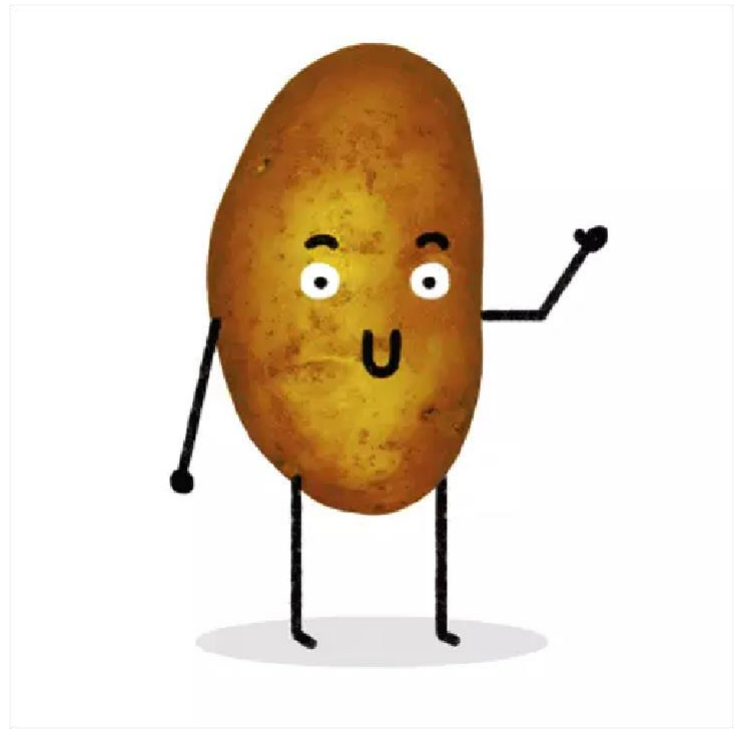


b) Período de dormición.

c) La forma del tubérculo.

Mencione: EPOCAS de PLANTACIÓN y COSECHA en nuestro país según las zonas de producción y los materiales.

¿Dónde y cómo se realiza la producción de PAPA SEMILLA?



Mencione: LABORES CULTURALES, ¿Hay alguna ESPECÍFICA del cultivo?



ANTONELLA SERAFINI- Labores culturales: 1)Control de malezas 2)Riego 3)Control Sanitario 4)Aporque: es una práctica que se lleva a cabo en el cultivo de papa para cubrir la base del tallo y evitar el verdeado de los tubérculos, se hace aproximadamente a las 45 días de plantación y a los 50 cm de altura — ANÓNIMO

MALANDRA FRANCISCO - Las labores culturales son: 1) Control de Malezas. 2) APORQUE: característico de la papa, se hacen según las características del suelo. en suelos estructurados se suele hacer medio aporque y en suelos livianos se suelen hacer 3 aporques. lo que se hace es cubrir la base del tallo y evitar el verdeado de los tubérculos. 3) Riego 4) Control sanitario. — ANÓNIMO

La labor cultural específica que debe realizarse en el cultivo de papa es el "Aporque" que consiste en cubrir la base del tallo y evitar el verdeado de los tubérculos, casi al mes y medio de la plantación.

En zona de suelos sueltos suele hacerse más de una vez. Tisera Bautista — ANÓNIMO

El riego es de suma importancia para el cultivo de papa ya que el mismo requiere mucha agua por su sistema radicular más superficial. (Arozamena Nicolas) — ANÓNIMO

ALEXIS BELMONTE: -control de MALEZAS: actualmente predomina el control con rastra y escardillo, y manual, que puede aumentar los costos. El uso de herbicidas no está muy extendido, pero se puede usar Metribuzin + Bentazon + haloxyfop. - APORQUE: específica de este cultivo, que sirve para evitar el verdeado de los tubérculos y también como control de malezas. - RIEGO: por SURCO en Cuyo, Bs As y Córdoba. En Balcarce por ASPERSION debido al relieve y uso de agua subterránea. - CONTROL SANITARIO: principalmente TIZON TARDIO(causado por *Phytophthora infestans*) con productos como Mancozeb, Maneb, Trifenil acetato de estaño, Metalaxyl y Clorotalonil. y por otro lado PULGONES que son VECTORES DE VIRUS, más importantes en la producción de papa semilla. Se los puede controlar rotando diferentes insecticidas durante el ciclo. Los virus más importantes que afectan al cultivo de papa son el virus del enrollamiento de la hoja (Potato Leaf Roll) y el mosaico rugoso (Potato Virus Y). — ANÓNIMO

Investigadores del INTA siembran las primeras papas que no se "oxidán" al cortarse .Luego de editar el gen con el sistema CRISPR/Cas9 de obtener Tubérculos sin pardeamiento enzimático, avanzan con el cultivo de los primeros ensayos a campo.

Investigadores del INTA siembran las primeras papas que no se "oxidán" al cortarse

En un trabajo publicado recientemente en la revista *Frontiers in Plant Science*, científicos de la Argentina y Suecia

dieron cuenta de los resultados de la investigación que consistió en la edición de un gen de polifenol oxidasa en papa (*Solanum tuberosum* L.), el cual se expresa mayoritariamente en tubérculo.

INFOCAMPO



Factores a tener en cuenta a la hora del ALMACENAMIENTO:



Las técnicas son variables. Lo Ideal es el uso de cámaras de frío durante (7-9 meses) (no se usan por elevado costo). Si se conserva "papa semilla" la temperatura ideal es de 4-5 °C y 92-95% HR. Para industria se conserva en 7-8°C (porque a menor temperatura hay aumento de contenido de azúcares reductores) RUIZ JUAN CRUZ. — ANÓNIMO

Las técnicas de conservación son muchas y la mejor depende del uso que se le da a la papa. Por ej. Si es para frituras se conserva a 7-8°, porque a una temperatura menor hay un aumento del contenido de azúcares reductores que dan un color oscuro a las papas al freírlas. Tisera Bautista — ANÓNIMO

El almacenamiento de papa es fundamental en épocas donde no hay producción debido que el abastecimiento al mercado se hace durante todo el año (Arozamena Nicolas) — ANÓNIMO

Las pérdidas que se producirán durante el almacenaje van a depender de las características de la papa (variedad, sanidad, y demás), la duración del almacenaje y las condiciones ambientales en la cual se produce el mismo. Luca Viglietti — ANÓNIMO

ALEXIS BELMONTE: Se conserva papa en las zonas de producción tardía y semitardía, ya que las dos épocas anteriores (temprana y semitemprana) están basadas en la oportunidad de precio en el período en que ya termina el abastecimiento de la zona de Balcarce. — ANÓNIMO

BAGATTIN. Los factores van a diferir de acuerdo al destino de la papa, por ejemplo la temperatura para el almacenamiento de papa semilla ronda los 4/5°C mientras que para destino industrial se conserva a unos 7/8°C. Además, las características de la papa determinarán la duración de almacenaje. — ANÓNIMO

