PAPA, PATATA

Papa, Patata

Solanum tuberosum Solanaceae – Nightshade

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

La papa es originaria de los Andes en sud-América. Se la ha venido cultivando por muchos siglos y en la actualidad se la cultiva en la mayoría de las latitudes, pero cuando se la cultiva en los climas húmedos/cálidos de las regiones bajas de los trópicos, las papas son muy suceptibles a muchas enfermedades. Existen 5000 variedades de papas de 8 especies diferentes.

Usos

Este tubérculo es uno de los alimentos indispensables en muchas partes del mundo. Solamente el tubérculo es comestible, mientras que el resto de la planta es tóxica. También se utiliza el tubérculo para hacer alcohol y comida para los animales.

Nombres comunes

- Inglés
  - Potato

Cultivo

Las papas se han venido propagando tipicamente a través de tubérculos o partes del tubérculo a los cuales se les llama “semillas de papas”. Estos pedazos del tubérculo deben tener los “ojos” o retoños de donde se originará la planta. Recientemente se han venido cruzando las plantas de papas hasta producir “semillas verdaderas de papa”. La ventaja de utilizar semillas es que éstas no están contaminadas con enfermedades que las plantas tendrían y además es menos problemático la transportación de ellas, ya que son pequeñas. Siembre las semillas de papa o transplante sus plántulas en filas con un espacio de 70-80 cm. entre ellas. Si desea cosechar papas pequeñas siembre las plantas a un espacio de 10 cm. entre ellas, si desea papas grandes el espacio recomendado es de 15-25 cm. de distancia entre las plantas.

La cosecha y producción de semillas

La cosecha tiene lugar 90-120 días despés de que se ha sembrado la semilla. La cosecha debe acontecer temprano en el día, mientras el clima este fresco y seco. Ante todo mantenga los tubérculos en lugares frescos y evite el daño de éstos con las herramientas durante la cosecha para prevenir que micro-organismos entren en la cáscara. Mantenga los tubérculos en un lugar seco, con sombra y bien ventilado por 7-10 días antes de almacenarlas o ponerlas a la venta. Esto permitirá que la cáscara se ponga dura. Manténga siempre los tubérculos en una área oscura y fresca, éstos durarán de 2-3 meses.

Plagas y Enfermedades

El tizón tardío causado por el hongo Phytophthora infestans ataca a la planta durante todas las etapas de su crecimiento. La marchitación de la papa se debe al ataque de la bacteria Pseudomonas solanaceru,esta enfermedad reside en el tubérculo y en el suelo. Los nemátodos también atacan a las raíces de las plantas, como control practique la rotación de los cultivos, use variedades resistentes a enfermedades y solo si es necesario use pesticidas.

Cocina y Nutrición

La papa es un alimento versátil que puede saborearse en varias formas, por ejemplo al hervirlas, freírlas, horneárlas, azarlas, o como puré. Se las puede desidratar, refrigerar o convertirla en harina. Las papas son una buena fuente de proteína (la mayoría está en su cáscara), minerales, calorías y vitamina C.

ECHO® 17391 Durrance Rd, N. Fort Myers FL 33917 USA
Tel: (239) 543-3246 | Email: echo@echonet.org | Website: ECHOcommunity.org
©2022 ECHO Inc.