

INIAP

Soledad Cañari

Variedad de papa para el austro ecuatoriano

Ing. José H. Sinchi P. Msc

Compendio

La variedad INIAP-Soledad Cañari, es una papa para consumo en fresco. El tamaño de tubérculo es de mediano (primera locrera) a grande (gruesa), forma oblonga, color de piel blanco crema, color de pulpa amarillo claro y con ojos medianamente profundos y agrupados en la parte apical.

Las zonas recomendadas para su cultivo son las Provincias de Cañar, Azuay y Loja.

1.- Introducción

En el austro ecuatoriano, Cañar posee las mejores condiciones de suelo y clima para este cultivo, que se prefiere sembrar en los meses de octubre-diciembre en la parte alta (3200-3700mm) y de marzo-junio en el área intermedia (2800-3199 m), aunque la disponibilidad de riego en esta última área, facilita plantaciones durante todo el año. En esta región la pro-

ducción en su mayor porcentaje, está destinada al consumo directo, que se calcula en 250kg anuales/ persona campesina (Fortipapa, 1996)

En los últimos 4 años la superficie cultivada con este rubro, ha disminuido en 12.75% (INEC, 1992-1996), debido principalmente al continuo incremento de los costos de producción, concretamente el de los fungicidas utilizados para prevenir y/o controlar lancha (*P. infestans*), y el bajo rendimiento que en promedio no sobrepasa las 6.3 t/ha (INEC, 1983-1992), el mismo que no motiva a los productores, para que amplíen la frontera de cultivo.

El programa de Papa de la Estación Experimental Chuquipata, da una alternativa con la nueva variedad destinada al consumo en fresco. Las características de buen sabor, alto contenido de materia seca, tolerancia a lancha y buen rendimiento garantiza una buena aceptación por parte de cultivadores y consumidores.

2.- Origen y desarrollo de la variedad

La variedad Iniap-Soledad Cañari, proviene de los cruzamientos de las variedades Atzimba (variedad Mexicana) x Chola (variedad Ecuatoriana), realizando por el PNRT - Papa de la Estación Experimental Santa Catalina.

Las pruebas iniciales con investigación participativa, empezaron desde 1992 hasta 1995, en las diferentes áreas paperas del Cañar, donde los productores-consumidores dieron prioridad al sabor, contenido de materia seca, tolerancia a



lancha, adaptación y rendimiento. En 1995-1996 las UVTTs del Cañar y Santa Isabel realizaron pruebas de tolerancia a lancha y aceptación respectivamente, y en el ciclo 1996-1997 se instalaron parcela de multiplicación de semillas, para la liberación de la variedad en el Austro Ecuatoriano.

3.- Pedigrí

INIAP-Soledad Cañari -Atzimba
-Chola

4.- Descripción Varietal

4.1 Características morfológicas

- **Plantas:** Desarrollo inicial vigorosa y redondo (arrepollado), que cubre satisfactoriamente el surco.
- **Hojas:** Medianas de color verde, tipo abiertas, con seis pares de interhojuelas entre los cinco pares de foliolos primarios óvales y un terminal
- **Flores:** Cantidad moderada, inflorescencia cimosa. Cáliz: cinco sépalos de color poco verdoso y pigmentados. Corola: cinco pétalos rotada de color primario morado y de color secundario blanco y de medio. Pucará
- **Tubérculos:** Forma oblonga, tamaño de mediano a grande, piel blanco crema y liso, sin color secundario, pulpa amarillo-claro, ojos de profundidad media y agrupados en la parte apical. Part basal elíptica. Dormancia de 70 días a 3200m.
- **Brotos:** Vigorosos.

4.2 Características agronómicas

Variables	
Zona recomendada	Austro (Cañar, Azuay y Loja)
Días a la Floración	75 ¹
Días a la cosecha	150 (semitardia) ¹
Hábito de crecimiento	Semierecto
Tipo de planta	Andígena
Rendimiento: kg/plantas	0.72 kg
No. de tubérculos por planta	de 9 a 30
No. de tallos por planta	de 3 a 5
Rendimiento en campo de productores:	21.9 t/ha ²

¹Localidades a 3200m y 11°C de temperatura

²A partir de siembra comercial.

4.3 Características de calidad

Características	Promedio
Materia Seca %	25.52*
Humedad%	74.08**
Azucars reductores % (en fresco)	0.073*
Tiempo de cocción (minutos)	30

Datos obtenidos del laboratorio de Nutrición y calidad del INIAP

*Datos base seca

**Datos Tubérculos fresco

4.4 Forma de Uso

Apta para consumo en fresco, es de rápida cocción con aspecto harinoso, y de sabor agradable.

5. Rendimiento

Produce rendimientos entre 21.9 y 25.8 t/ha, considerados como buenos en las condiciones agroclimáticas de estas áreas.

6.- Reacción a enfermedades.

Moderadamente Tolerante a lancha (*P. infestans*)
Susceptible a cenicilla (*Oidium sp.*)
Tolerante a virus (de los tipos: X, Y, S, PLVR)

7.- Manejo del cultivo

Clima y suelo: Se ha cultivado desde 2900 a 3660 m. Se desarrolla muy bien, tanto en suelos negros andinos como en suelos pesados (arcillosos), pero bien abastecidos de materia orgánica y de nutrientes, Zonas recomendadas: Cañar (Zhud, Ingapirca, Honorato Vázquez, Cañar), Azuay (Sinincay, Sayausí, Paute) y Loja (Saraguro).

Calidad: El sabor agradable y el 25.52% de materia seca, hace que esta variedad sea de alta calidad, acorde con las exigencias del consumidor.

Semilla: Es recomendable utilizar tubérculos-semilla de buena calidad sanitaria y filosófica, que comercializan los grupos productores de semillas en Cañar y que son asesorados por el PNRT-Papa de la Estación Experimental Chuquipata del INIAP.

**ALMACEN AGROPECUARIO
EL SURCO**

DE: WILSON TOGRA E HIJOS

OFRECE A SUS AMIGOS
Y CLIENTES

PRODUCTOS AGROPECUARIOS, FERTILIZANTES,
SEMILLAS, POLLOS Y BALANCEADOS.

DIRECCIÓN: JOSÉ V. IZQUIERDO V SUCRE 2-05
TELÉFONO: 250463
PAUTE • ECUADOR