

# PAPA

Es un tubérculo comestible que crece bajo el nivel de la tierra con raíces muy ramificadas, finas y largas; el tallo es grueso, fuerte, anguloso, con una altura que varía entre 0.5 y 1 m y se origina en las yemas del tubérculo; las hojas son imparipinadas. La planta también tiene tallos subterráneos, los primeros son de color verde y se convierten en su extremidad en tubérculos. En la superficie de éstos tienen yemas distribuidas en forma helicoidal.

Es una especie cuya principal función fisiológica es almacenar o acumular gran cantidad de nutrientes en los tubérculos.



## Producto

El fruto es una baya redondeada, alargada, ovalada que se vuelve amarilla o castaño rojizo al madurar. Se compone aproximadamente de 75% de agua y contiene varias vitaminas, incluyendo la C.



## Establecimiento del cultivo

Aunque puede multiplicarse por semillas e injertos, en la práctica se siembran pedazos de papa que producen brotes en las yemas.

Cada trozo debe tener cuando menos dos yemas; se entierran a unos 7 u 8 cm de distancia. Lo ideal es sembrar aproximadamente 60 mil plantas por hectárea.

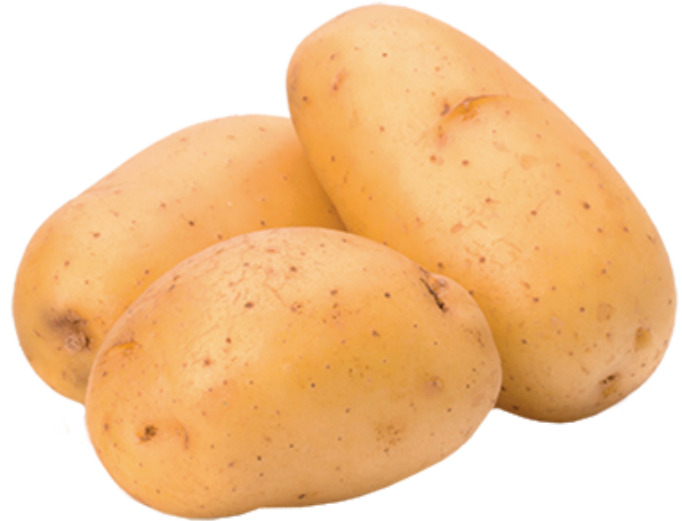
En la siembra cada vez se utilizan más las máquinas sembradoras arrastradas por un tractor o suspendidas.



## Condiciones edáficas y clima

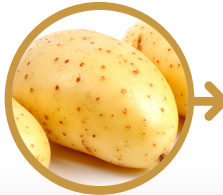
Requiere humedad abundante y regular, responde bien en temperaturas templadas y es particularmente sensible a la sequía. En periodo de intensa tuberización puede necesitar hasta 80 m<sup>3</sup> de agua por hectárea por día; se hiel a temperaturas inferiores a -2 °C; el crecimiento de los brotes empieza a los 2 °C y es máximo entre 20 y 25 °C, aunque un aumento de ésta produce disminución de su riqueza en fécula y favorece el desarrollo de enfermedades.

Prefiere tierras mullidas y aireadas, suelos arenosos, pH entre 5.5 y 7 (condiciones que suelen darse más en los terrenos arenosos, aunque puede hacerlo también en arcillo-calizos), llegando a tolerar un pH igual e incluso superior a 8.



## Usos

Se utiliza generalmente en la gastronomía para la elaboración de guisos, ensaladas, purés y papas fritas; también en la industria de frituras y para la elaboración de vodka, ya que para ello se requiere de grandes cantidades de almidón.



Nombre científico  
*Solanum tuberosum* L.

Fuente: SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA