

CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA DE CUATRO VARIEDADES DE PAPA ANDINA (*Solanum tuberosum* ssp. *andigena*) EN CATAMARCA

Pulido, María S.¹, Contrera, Graciela¹, Perea, Julia¹, Vildoza, Jorge¹, Barrionuevo, Amparo¹
Borghesio, Benjamin² & Lucas Espeche^{2,3}

¹ Cátedra de Mejoramiento Genético Vegetal – Fac. de Cs. Agrarias - UNCA

² Alumnos avanzados (NAFO)

³ Alumno CAIE

✉ marypulido3@hotmail.com

Palabras clave: descripción, caracteres, cualitativos

La papa andina se caracteriza por su diversidad de formas, colores y pigmentación interna del tubérculo, lo que la hace muy requerida para su uso en la cocina gourmet internacional. Asimismo, es un alimento que presenta un alto contenido de carbohidratos, vitaminas hidrosolubles, minerales, fibras y proteínas de elevado valor nutritivo. En los países andinos se hacen siembras pequeñas ubicadas cerca de una casa o de una fuente de agua; también bajo secano en las zonas cuyo régimen de precipitaciones así lo permite. Estas papas se desarrollan en ambientes de altura y no tuberizan en zonas más bajas. Se destacan, entre otras cualidades, por su estabilidad en los rendimientos y por su diversidad de formas, tamaños y colores. El color de la cáscara puede ser blanco, amarillo, rosado, rojo, morado hasta azul. El color amarillo se debe a la concentración de carotenoides, y el rojo, púrpura o azul a las antocianinas. Existen poblaciones con color uniforme o con manchas diversas; también coloreadas en los bordes de las yemas. El objetivo general de este trabajo fue determinar parámetros de calidad en variedades de papa andina. El objetivo específico fue caracterizar diferentes materiales genéticos de papa andina mediante descriptores morfológicos. Las variables estudiadas fueron cinco: color del tubérculo predominante, color secundario, forma del tubérculo, color del brote y profundidad de ojos. Dichas variables son características cualitativas importantes al querer mejorar los parámetros de calidad en papa andina. El ensayo se realizó en el departamento Ambato, localidad de La Calera, provincia de Catamarca, Argentina. Los materiales genéticos estudiados fueron 12 variedades diferentes. Cinco de las mismas se introdujeron desde la provincia de Jujuy. En este trabajo se exponen los datos determinados sobre esas cinco variedades introducidas de papa andina. Los cultivares son:

Waicha, Decidé, Churqueña, Ojo de Niña y Tuni. Las determinaciones de dichos caracteres cualitativos se hicieron tanto a campo como en gabinete. Se trabajó sobre un total de 150 plantas. El mayor ancho de tubérculo (39 mm) correspondió a Ojo de Niña. El menor ancho de tubérculo (10 mm) a Waicha. El color predominante en estas cinco variedades fue el marrón y el color secundario más frecuente el rosado. La forma de tubérculo más frecuente fue oblonga. Se observaron los caracteres cualitativos y cuantitativos que forman parte de los parámetros de calidad de apariencia, y que son de importancia en la cocina gourmet. En Catamarca, el manejo del cultivo de papa andina generalmente se realiza como lo hacían los originarios productores, sin el empleo de productos químicos para el control de plagas, enfermedades y malezas, lo que lo hace ideal por su producción orgánica. Su cultivo se realiza en extensiones variables y se explota, en promedio, menos de una hectárea por familia. Es importante que los productores locales de papa andina de Catamarca y provincias vecinas incrementen sus niveles de productividad y calidad para poder entrar a competir en un mercado más amplio, que está demandando este producto en la cocina gourmet.