



INSTITUTO NACIONAL AUTÓNOMO DE
INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

INIAP-ESTELA

**Nueva variedad de papa con resistencia
a lancha (*Phytophthora infestans*) para
la Zona Centro – Norte de la Sierra Ecuatoriana**



VARIEDAD PARA CONSUMO EN FRESCO

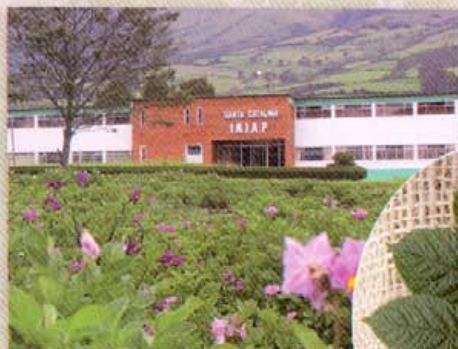
INIAP – ESTELA

Xavier Cuesta¹, Jorge Rivadeneira¹,
Carmén Castillo¹, Iván Reinoso¹.

1. *Técnicos del Programa Nacional
de Raíces y Tubérculos - Rubro papa - INIAP*

Origen y desarrollo de la variedad

El INIAP, con el apoyo del Centro Internacional de la papa (CIP), desarrolló un programa de mejoramiento genético donde se combinaron especies silvestres (*S. acroglossum*, *S. microdontum* y *S. pausissectum*) con resistencia a





“lancha” con las variedades mejoradas y nativas de mayor demanda y calidad (Super chola, INIAP-Gabriela, Capiro, Bolona, Suscaleña y Yema de Huevo). Se realizaron los cruzamientos y la descendencia fue evaluada por varios ciclos en la Estación Experimental Santa Catalina y con agricultores en las provincias de Carchi, Pichincha y Chimborazo, sobresaliendo el clon 232-57 denominado INIAP-ESTELA.

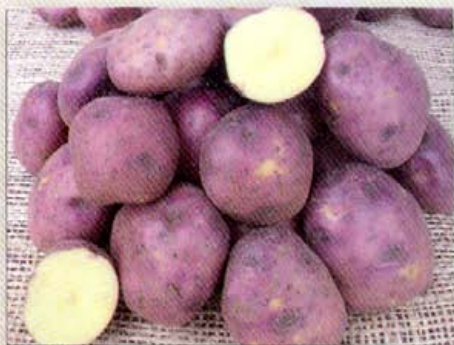
Pedigri

La variedad INIAP-ESTELA proviene de un cruzamiento entre la variedad Super Chola con un híbrido entre Yema de Huevo (*S. phureja*) y la especie silvestre *S. pausissectum*.



Características agronómicas

Variables	Descripción
Zonas recomendadas	Provincias de Carchi, Pichincha, Cotopaxi y Chimborazo
Días a la floración	78
Días a la cosecha	145 - 160
Hábito de crecimiento	Erecto
Enfermedades	Resistente a lancha
Vigor de la planta	Vigorosa
Cobertura de planta	Completa
Altura de planta (m)	0,75 - 1,20
Rendimiento: kg/ planta	1,2 - 2,0
Nº de tubérculos por planta	15 - 22
Tipo de brotación	Múltiple
Clasificación de tubérculos (%)	
- Comercial de Primera	60
- Comercial de Segunda	25
- Fina	15
Rendimiento promedio en campos de productores en condiciones experimentales	41 t/ha



Características de calidad

Características	Promedio
Materia Seca*	22,00 %
Azucres totales*	0,078 %
Azucres reductores*	0,027 %
Almidón*	69,13 %
Gravedad específica*	1,097
Proteína*	10,15%
Tiempo de cocción (minutos)	30
Color de papa cocida	Crema

(Fuente Dpto. de Nutrición y Calidad del INIAP)

** Datos en base seca*

Usos:

La variedad puede ser utilizada para consumo en fresco: papa cocinada, en sopas, puré, tortillas. Mantiene su consistencia arenosa después de cocinada.

Para mayor información dirigirse a:

Estación Experimental Santa Catalina,
Programa Nacional de Raíces y Tubérculos

Rubro papa

Panamericana Sur km 1

Teléfonos: (593 - 2) 2690 364, 2694 922

Casilla: 17-21-1977

WEB: www.iniap-ecuador.gov.ec

Correo electrónico: fpapa@fpapa.org.ec

Quito - Ecuador

Plegable N° 279

Características agronómicas

Variables	Descripción
Zonas recomendadas	Provincias de Carchi, Pichincha, Cotopaxi y Chimborazo
Días a la floración	78
Días a la cosecha	145 - 160
Hábito de crecimiento	Erecto
Enfermedades	Resistente a lancha
Vigor de la planta	Vigorosa
Cobertura de planta	Completa
Altura de planta (m)	0,75 - 1,20
Rendimiento: kg/ planta	1,2 - 2,0
Nº de tubérculos por planta	15 - 22
Tipo de brotación	Múltiple
Clasificación de tubérculos (%)	
- Comercial de Primera	60
- Comercial de Segunda	25
- Fina	15
Rendimiento promedio en campos de productores en condiciones experimentales	41 t/ha

