



INSTITUTO NACIONAL AUTÓNOMO DE  
INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

# INIAP-NATIVIDAD

**Nueva variedad de papa  
con resistencia a lanchara  
(*Phytophthora infestans*)  
para la provincia de Bolívar**



**VARIEDAD PARA CONSUMO EN FRESCO**

# INIAP - NATIVIDAD

Xavier Cuesta<sup>1</sup>, Jorge Rivadeneira<sup>1</sup>,  
Iván Reinoso<sup>1</sup>, Carlos Monar<sup>2</sup>.

1. *Técnicos del Programa Nacional de Raíces y Tubérculos - Rubro papa - INIAP*
2. *Técnico de la Unidad de Transferencia y Capacitación, Bolívar - 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

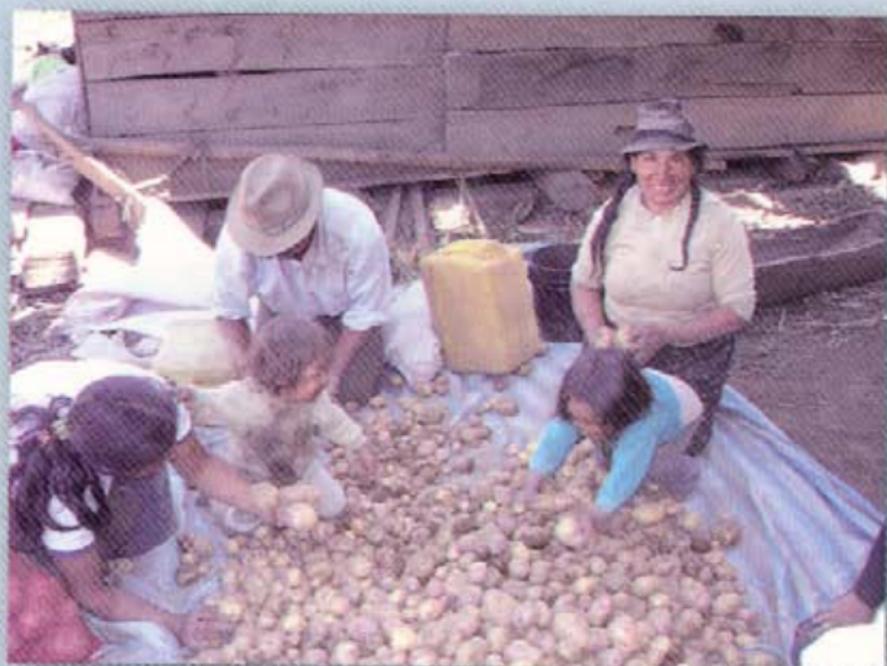




*S. pausissectum*) con resistencia a "lancha" con las variedades mejoradas y nativas de mayor demanda y calidad (Super chola, INIAP-Gabriela, Capiro, Bolona, Suscaleña y Yema de Huevo). Se realizaron los cruzamientos y la descendencia fue evaluada por varios ciclos en la Estación Experimental Santa Catalina y con agricultores en las provincias de Carchi, Pichincha y Bolívar, sobresaliendo el clon 179-19 denominado INIAP-Natividad.

## Pedigri

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



# Características agronómicas

Variables	Descripción
Zona recomendada	Provincia de Bolívar
Días a la floración	70 - 90
Días a la cosecha	145 - 170
Hábito de crecimiento	Erecto
Enfermedades	Moderadamente resistente a "lancha"
Vigor de la planta	Vigorosa
Cobertura de planta	Completa
Altura de planta (m)	0,70 - 1,20
Rendimiento kg/planta	1,0 - 2,0
N° de tubérculos / planta	20 - 25
Tipo de brotación	Múltiple
<b>Clasificación de tubérculos (%)</b>	
- Comercial de Primera	50
- Comercial de Segunda	40
- Fina	10
Rendimiento promedio bajo condiciones experimentales en campos de productores	29 t/ha



## Características de calidad

Características	Promedio
Materia Seca*	20,41 %
Azucres totales*	0,051 %
Azucres reductores*	0,020 %
Almidón*	69,27 %
Gravedad específica*	1,089
Proteína*	10,03 %
Tiempo de cocción (minutos)	20
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. Además puede ser utilizada como papa frita tipo bastón.

#### **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](http://www.iniap-ecuador.gov.ec)

Correo electrónico: [fpapa@fpapa.org.ec](mailto:fpapa@fpapa.org.ec)

Quito - Ecuador

Plegable N° 280