



I - SANTA ANA

Variedad de papa
resistente a tizón tardío o lancha
(*Phytophthora infestans*),
para consumo en fresco



Zonas recomendadas

Provincias de Cañar, Azuay y Loja

Madurez comercial: 148 días

Rendimiento: 20 t/ha promedio

Tubérculos:

<i>Forma:</i>	Redonda
<i>Color de Piel:</i>	Amarillo con ojos y cejas de color rosado
<i>Color de pulpa:</i>	Amarillo
<i>Ojos:</i>	Superficiales
<i>Dormancia:</i>	90 días

Usos:

Consumo en fresco: papas hervidas, papas doradas, sopas, locros, puré y tortillas.

Características de Calidad

Materia Seca:	22 %
Azúcares reductores:	0.11 %
E. Etereo:	0.21 %
Gravedad específica:	1.089
Proteína:	8.36 %
Fibra:	2.83 %

INIAP - PNRT - papa.
Estación Experimental Santa Catalina
Teléfonos: (593 - 2) 2690 364, 2694 922
Correo electrónico: fpapa@fpapa.org.ec

INIAP: Estación Experimental Chuquipata
Km. 25 vía Cuenca - Gualaico
Teléfono: (593 - 7) 2255 963
Correo electrónico: wlarriva@uazuay.edu.ec

I - NATIVIDAD

Variedad de papa
resistente a tizón tardío o lancha
(*Phytophthora infestans*),
para consumo en fresco
y procesado tipo bastón



Zona recomendada

Provincia de Bolívar

Madurez comercial: 145 - 170 días

Rendimiento: 29 t/ha promedio

Tubérculos:

<i>Forma:</i>	Oblonga
<i>Color de Piel:</i>	Amarillo con manchas dispersas de color rosado
<i>Color de pulpa:</i>	Amarillo
<i>Ojos:</i>	Intermedios
<i>Dormancia:</i>	60 días

Usos:

- Consumo en fresco: papa cocinada, puré, tortillas y sopas.
- Procesada tipo bastón.

Características de Calidad

Materia Seca:	20.41 %
Azúcares totales:	0.051 %
Azúcares reductores:	0.020 %
Almidón:	69.27 %
Gravedad específica:	1.089
Proteína:	10.03 %

INIAP **Rosita**

**Variedad
Semitardía, con
buena calidad
culinaria,
altamente
resistente a la
lancha, alto
rendimiento.**



PNP - PAPA



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS Y PESQUERAS

INIAPRosita Variedad semitardía, con buena calidad culinaria, altamente resistente a lancha, alto rendimiento.

Zona de adaptación: Centro (Chimborazo)

Madurez: 171 días (semitardía)

Rendimiento en campo de productores: 50 t/ha

Tubérculos:

Forma:	redonda - oblonga
Color de piel:	roja
Color de pulpa:	amarilla
Tamaño:	grande
Número:	veinte por planta
Ojos:	superficiales
Dormancia:	90 días

Resistencia a enfermedades:

Lancha o Tizón tardío: Altamente resistente
(puede volverse susceptible a corto plazo)

Uso: 1) consumo fresco,
2) papa frita tipo francesa.

Observaciones: Rendimientos excelentes
52 t/ha (zona centro) y
49 t/ha (zona norte).

PNRT- papa - INIAP
Estación Experimental Santa Catalina Panamericana Sur km 14
Apartado 17-21-1977
Teléfonos: (593-2) 690 695 - 690 364 Fax: (593-2) 692 604
Quito, Ecuador

INIAP-PAPA PAN



*VARIEDAD MEJORADA
DE PAPA, ALTAMENTE
RESISTENTE AL TIZÓN
TARDÍO PARA LA SIERRA
CENTRAL DEL ECUADOR.*



Zonas recomendadas: Centro (Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar)

Madurez comercial: 120 días (precoz)

Rendimiento en campo de productores: hasta 40 t/ha

Tubérculos:

Forma: ovalada alargada con ambas caras aplanadas.

Color de piel: blanco-crema

Color de la pulpa: blanca

Tamaño: grande (>180 g)

Número: (12-18) tubérculos por planta

Ojos: superficiales

Dormancia: superior a 60 días

Resistencia a enfermedades:

Lancha o Tizón Tardío: altamente resistente



Usos:

1. consumo en fresco
2. papa frita tipo francesa

INIAP PNRT-PAPA

Estación Experimental Santa Catalina

Teléfonos: (593-2) 690364, 690990, 694922

E-mail: fpapa@fpapa.org.ec

INIAP

Soledad Cañari

Variedad
mejorada
para el Austro
Ecuatoriano,
de alta calidad
culinaria



INIAP Soledad Cañari Variedad mejorada para el Austro Ecuatoriano de alta calidad culinaria.

Zona de adaptación: Sur (Cañar - Azuay)

Madurez: 150 días

Rendimiento en campo de productores: 21.9 t/ha

Tubérculos:

Forma:	oblonga
Color de piel:	blanco-crema
Color de pulpa:	amarillo-claro
Tamaño:	grande
Número:	nueve a treinta por planta
Ojos:	superficiales
Dormancia:	70 días

Resistencia a enfermedades:

Lancha o Tizón tardío: Resistente
(puede volverse susceptible a corto plazo)

USOS: 1) sopas,
2) papa frita tipo francesa.

Observaciones: Rendimientos en condiciones experimentales 50 t/ha (zona sur)
Materia seca: 25%

PNRT-Papa - INIAP
Estación Experimental Chuquipata
Apartado 0101554
Teléfonos: Cañar (593-7) 236 327. Quito (593-2) 690 990