

Papas

por Cindy Haynes, Eldon Everhart, y Richard Jauron

La papa (*Solanum tuberosum*) es la hortaliza más importante en el mundo. Las variedades de papas están disponibles en varias formas, tamaños y colores. La parte comestible de la planta de la papa es el tallo subterráneo hinchado conocido como el tubérculo. Las hojas y tallos de la planta de la papa contienen compuestos envenenosos y no son comestibles.

Variedades

Numerosas variedades están disponibles. Las que se mencionan a continuación usualmente producen bien en el estado de Iowa. Otras variedades no tan comunes que se han cultivado con éxito en el estado de Iowa incluyen 'All Blue', 'All Red', y 'Yellow Fingerling'.

Variedad	Temporada	Descripción	Calidad de cocinar	Comentarios
Irish Cobbler	Precoz	Rodonda, cáscara blanca, ojos profundos, cáscara de color amarillo	Excelente en el horno	Susceptible a la sarna
Kennebec	Tardía	Ovalada a arriñonada, de cáscara blanca	Versátil—satisfactoria en el horno, hervida y frita	Ampliamente adaptada, moderadamente resistente al tizón tardío pero es susceptible al minador de la hoja
Norland	Precoz	Tubérculos rectangulares, de textura cerosa y rojiza	Excelente hervida o en puré	Resistente a la sarna común
Red Pontiac	Principal-tardía	Redonda a arriñonada con la cáscara rojiza	Versátil—en el horno o hervida	Ampliamente adaptada y resistente a la sequía
Russet Norkotah	Principal	Larga, redonda con la cáscara café	Excelente en el horno y satisfactoria hervida	Resistente a la sarna común y brotación secundaria, pero es susceptible a la mayoría de las demás enfermedades de la papa
Superior	Precoz-principal	Cáscara blanquecina, pulpa escamosa y blanquecina; tamaño mediano, relativamente uniforme, redonda a ovalada y ligeramente aplastada	Buena en el horno, hervida o en puré	Ampliamente adaptada, resistente a la sarna
Yukon Gold	Precoz	Ovalada, cáscara amarilla; pulpa amarilla	Excelente en el horno, hervida y en puré	Susceptible a la sarna común, almacena bien

Siembra

Las papas prefieren un suelo arenoso, fértil, y ácido (un pH de 5.0 a 5.5). No se recomienda modificar el suelo con cantidades grandes de estiércol u otros tipos de materia orgánica. La adición de materia orgánica puede incrementar la incidencia de la sarna. Esta enfermedad también puede ser un problema en suelos alcalinos o “dulces.”

Si no se ha realizado un análisis del suelo, una aplicación de 1 a 2 libras de un fertilizante balanceado, como un 10-10-10, por cada 100 pies cúbicos debe ser adecuada para la mayoría de los huertos domésticos. Aplique al voleo e incorpore el fertilizante en el suelo un poco antes de la siembra.

Se recomienda comprar papas que son certificadas libres de enfermedades. Generalmente las papas para comerse que se venden en los supermercados se han tratado para prevenir la brotadura. Las papas que sobran de la cosecha del año anterior pueden transmitir enfermedades no visibles. Las papas para semillas certificadas se pueden comprar en centros de jardinería, viveros, supermercados, o catálogos de venta por correo.

Antes de sembrar, corte los tubérculos en pedazos con un cuchillo filoso, y cada pedazo debe contener un mínimo de dos ojos. Las papas pequeñas se pueden sembrar enteras.

Los pedazos de papa son propensos a descomponerse en suelos frescos y húmedos. Para prevenir este problema, trate los pedazos cortados con un fungicida o almacénelos a una temperatura de 60 a 70° F y una humedad relativa alta por varios días. Esto permite que la superficie cortada se cure antes de sembrarse, lo cual reduce las pérdidas ocasionadas por la deterioración de las semillas.

Siembre las papas a principios de la primavera (fines de marzo a mediados de abril en la parte central de Iowa). Siembre los pedazos de papas y papas pequeñas enteras a una distancia de un pie en un surco a una profundidad de 3 a 4 pulgadas. Debe haber una distancia de 2 a 3 pies entre las hileras.

Rendimiento estimado

El rendimiento promedio con buenas prácticas de manejo debe ser de 15 a 30 libras por cada hilera de 10 pies.

Cuidado durante la temporada

Las papas prefieren los suelos húmedos, pero no en exceso. Se recomienda un riego una vez por semana durante períodos de sequía. Evite el riego excesivo porque puede ocasionar problemas de enfermedades.

Se recomienda aporcar varias pulgadas de tierra, paja, u otro alcohado alrededor de la base de la planta de papa mientras crece. Esto produce camellones de tierra, los cuales facilitan el desarrollo de tubérculos adicionales y ayudan a prevenir el enverdecimiento de las papas.

Problemas potenciales

Enverdecimiento—Tubérculos de las papas se tornarán verdes cuando se exponen a la luz. El tejido afectado es amargo e incomedible; debe cortarse y tirarse. Lo demás es comestible. Para reducir su incidencia, aporque el suelo alrededor de las plantas de las papas para que los tubérculos en desarrollo no se expongan a la luz. Después de cosechar, almacene las papas en un sitio oscuro.

Papas “knobby”—Fluctuaciones en los niveles de humedad durante el desarrollo de tubérculos puede ocasionar las papas “knobby.”

Corazón hueco—Tubérculos grandes pueden desarrollar cavidades descoloradas ocasionadas por el rápido crecimiento durante la temporada de cultivo. Después de quitar el tejido descolorado, el resto de la papa es comestible. Para reducir su incidencia, evite las aplicaciones grandes de fertilizante.

Fruto parecido al jitomate—Las plantas de las papas producen flores y ocasionalmente frutos que son parecidos a los jitomates pequeños. No resultan de una polinización cruzada con plantas de jitomates y no son comestibles. Aunque contienen semillas, el sembrar plantas a partir de semillas no es práctico porque no serán semejantes al cultivo.

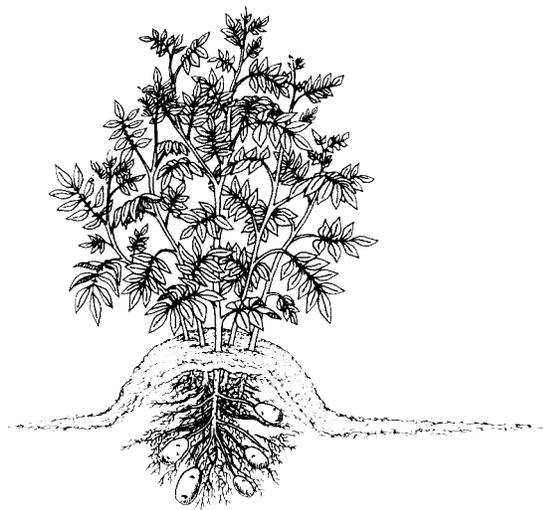
Las papas azucaradas—Las papas que se almacenan a temperaturas de menos de 40° F pueden desarrollar un sabor azucarado porque el ritmo de respiración se disminuye más que el ritmo de conversión de almidón a azúcar. Por lo tanto, el azúcar acumula en la papa. Las papas azucaradas pueden ser reacondicionadas si se almacenan a la temperatura ambiental por aproximadamente una semana. Este procedimiento, sin embargo, no funciona en todas las variedades.

Cosecha y almacenamiento

Las papas se pueden cosechar cuando los tubérculos son pequeños e inmaduros (papas “nuevas”) o cuando el cultivo es totalmente maduro. Las papas nuevas son cosechadas cuando las vides son frondosas y verdes. Estas papas pequeñas y inmaduras tienen una cáscara delgada y no se almacenan bien. Es recomendable refrigerarlas y utilizarlas lo antes posible.

Las papas que se cosechan para utilizarse en el otoño e invierno se deben cavar con cuidado ya que las plantas se mueren (se tornan un color café) y el cultivo es totalmente maduro. La mayoría de las variedades de papa maduran 90 a 120 días después de sembrarse. Para revisar la maduración de la cosecha, ahueque una o dos plantas ya que mueren. Si la cáscara es delgada y se quita fácilmente, la cosecha no se ha madurado totalmente y no se almacenará por períodos largos. Permita que la cosecha se madure por varios días antes de cosechar el resto de las plantas. Evite cortar o magullar las papas al cosecharlas. Las papas dañadas deben utilizarse lo antes posible.

Antes de almacenar las papas, cure los tubérculos a una temperatura de 45 a 60° F y una humedad relativa de 85 a 95 por ciento durante 2 semanas. La curación de las papas permite que se curen las cortaduras y magulladuras, y que se vuelva más gruesa la cáscara.



Una vez que se efectúa la curación, hay que revisar las papas y tirar las papas que son demasiada tiernas o marchitadas. Estas papas pueden echarse a perder y destruir la mayoría de la cosecha. Las papas se deben almacenar en un lugar oscuro con una temperatura de 38 a 40° F y una humedad relativa de 90 a 95 por ciento. Las papas brotarán si la temperatura es demasiada calurosa y tendrán un sabor dulce si la temperatura es demasiada fresca. No permita que se congelen las papas.

No almacene las papas con las manzanas u otras frutas. Las manzanas y muchas otras frutas producen etileno que provoca la brotación de las papas.

Para mayor información

Información adicional está disponible en estas páginas en Internet:

Publicaciones de Extensión de ISU

<http://www.extension.iastate.edu/pubs>

ISU Food Safety

(preservación de alimentos caseros)

<http://www.extension.iastate.edu/foodsafety>

ISU Horticulture

<http://www.hort.iastate.edu>

Esta publicación también está disponible en inglés con el nombre, *Potatoes*, PM 1890.

File: Hort and LA 2-9

Preparada con el apoyo de la Agencia para la Administración de Riesgos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y por el Programa de Subvenciones para Cultivos Especializados a través del Departamento de Agricultura y Mayordomía de las Tierras del estado de Iowa, administrado por el Centro de Recursos para Latinos en el Suroeste del estado de Iowa, Cindy Haynes, Eldon Everhart, y Richard Jauron, horticultores del servicio de extensión de ISU; Diane Nelson, especialista en comunicaciones del servicio de extensión de ISU; y Creative Services, Instructional Technology Center, Iowa State University. Traducida por Jeffery y Yolanda Wilson.

... y justicia para todos

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) prohíbe la discriminación en todos sus programas y actividades en base a raza, color, origen, sexo, religión, edad, incapacidad física, creencias políticas, orientación sexual, y estado civil o familiar. (No todas las prohibiciones aplican a todos los programas.) Muchos materiales pueden estar disponibles en formatos alternativos para clientes de ADA. Para presentar una queja de discriminación, escriba a la USDA, Office of Civil Rights (Oficina de Derechos Civiles), Room 326-W, Whitten Building, 4th and Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al 202-720-5964.

Emitido para fortalecer el trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Stanley R. Johnson, Director, Servicio de Extensión Cooperativa, Iowa State University of Science and Technology, Ames, Iowa.