

# Cómo plantar papas para consumo en Magallanes



Carolla Martínez y Brattian Estefó, INIA Kampenaike

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INFORMATIVO N° 80

## 1. Establecimiento



Seleccionado el sitio de plantación, durante los meses de octubre-noviembre, se debe establecer el cultivo, a una distancia de 75 cm entre hilera y 30 cm sobre hilera. Para esto, es necesario corroborar la distancia con una cinta de medir.

Con la ayuda de una estaca, marcar con una lienza el lugar donde se realizará el surco de plantación.



Realizar el surco de plantación, respetando la línea demarcada con la lienza.



## 2. Fertilización



Aplicar de manera uniforme el fertilizante, a lo largo del surco de plantación e incorporar al suelo para evitar que la papa semilla quede en contacto con el fertilizante.

## 3. Semilla



Depositar la semilla en el surco de plantación, a una profundidad máxima de 10 cm para favorecer la emergencia de la planta.



Tapar la papa semilla con una fina capa de tierra, procurando cubrirla totalmente para que no se destape por efecto del viento.

#### 4. Riego



Mantener el suelo siempre húmedo. La papa necesita riego constante para la formación de tubérculos. La falta de agua favorece la propagación de plagas y enfermedades disminuyendo el rendimiento del cultivo.

#### 5. Desmalezado



Mantener el cultivo libre de malezas para que no se produzca competencia directa por agua, nutrientes y luz solar, además de evitar la llegada de plagas y enfermedades.

#### 6. Aporca



La aporca es levantar tierra desde la entre hilera al cuello de la planta, para que los estolones se mantengan bajo la superficie y las papas ya formadas no se pongan de color verde por efecto de la luz. Esta labor se realiza cuando la planta mide aproximadamente 20 cm de altura.

#### 7. Cosecha



Cosechar cuando no se desprenda la piel del tubérculo, lo que ocurre generalmente en el mes de abril.

#### 8. Almacenamiento

Almacenar en oscuridad para evitar que por efecto de la luz se acumule un compuesto tóxico llamado solanina que torna las papas de color verde y proporciona un sabor amargo.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y el autor.

La mención o publicidad de productos no implica recomendación INIA.

Comité Editor: Adriana Cárdenas, Claudio Pérez.

INIA Kampenaike, Angamos 1056, Punta Arenas - Fono: (56-61) 2242322

[www.inia.cl](http://www.inia.cl)



Año 2018  
INFORMATIVO Nº 80