



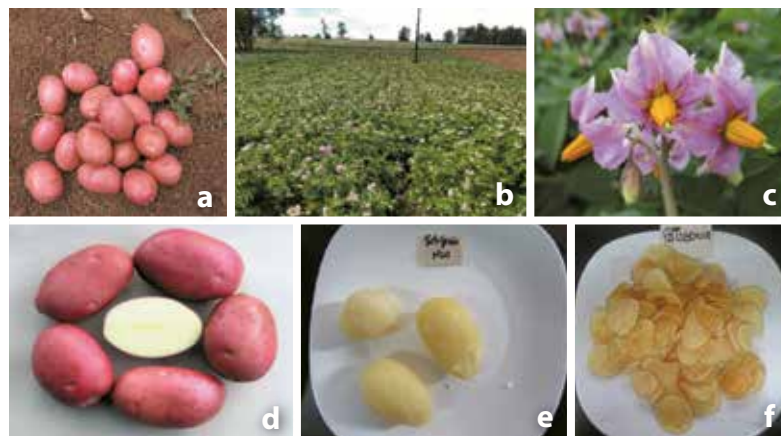
# Variedades de papa de alto rendimiento desarrolladas por INIA para el consumo en fresco

Manuel Muñoz D., Marco Uribe G. /INIA Remehue

En esta ficha técnica se presenta material gráfico e información resumida de las últimas variedades de papa de piel roja desarrolladas por INIA y liberadas al mercado en los años 2009 (Patagonia-INIA), 2011 (Puyehue-INIA) y 2020 (Porvenir).

## Patagonia-INIA

Patagonia es una variedad de alto rendimiento que fue liberada en el año 2009 con el objetivo de entregar al mercado una alternativa para manejar el cultivo con menores riesgos y costos, dada su rusticidad y moderada resistencia al tizón tardío. De igual forma, atractiva para el mercado en fresco, de buen sabor y textura suave. Ha llegado a ser una de las variedades más cultivadas en Chile, representa alrededor del 30% de las ventas en los principales mercados de abasto de Chile (Fuente: ODEPA). (Figura 1).

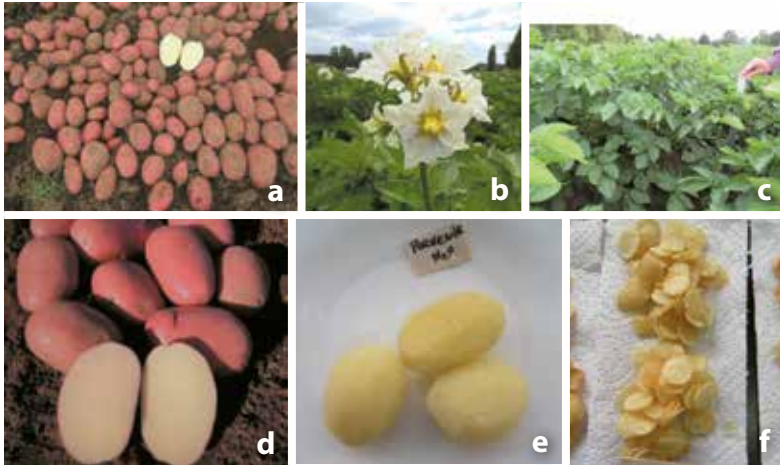


**Figura 1:** a) tubérculos de Patagonia-INIA recién cosechada, b) plantel de papas Patagonia en plena floración, c) Inflorescencia de Patagonia, d) tubérculos frescos y pulpa, e) tubérculos cocidos en agua, f) hojuelas fritas.

| Característica                 | Descripción de Patagonia  |
|--------------------------------|---|
| <b>Atributo principal</b>      | Varietal de alto rendimiento para el consumo en fresco  |
| <b>Tubérculo</b>               | Ovalado de piel roja, lisa y brillante  |
| <b>Adaptación</b>              | De alta rusticidad se adapta a distintos ambientes del país   |
| <b>Período Vegetativo</b>      | Semi tardía. Madura naturalmente entre 140 a 150 días desde siembra a cosecha en La región de Los Lagos |
| <b>Reacción a enfermedades</b> | Moderada resistencia al tizón tardío. Baja incidencia de sarna común.                                   |
| <b>Almacenaje</b>              | Puede ser producida como papa de guarda, con un reposo cercano a 5 meses en bodegas del sur de Chile    |
| <b>Usos culinarios</b>         | Apta en diversas preparaciones como papa hervida, cazuela, al horno y en ensalada.                      |

## Porvenir

Porvenir es una variedad de alto rendimiento con atractivos y uniformes tubérculos que fue liberada el año 2020 para brindar una alternativa a agricultores de entregar un producto fresco, de excelente presentación, buen sabor y apto para todo tipo de preparaciones, con potencial de satisfacer el exigente mercado de productos de alta gama. De igual forma, con cierta rusticidad y con alto potencial de rendimiento bajo riego, pero también bajo condiciones de secano.

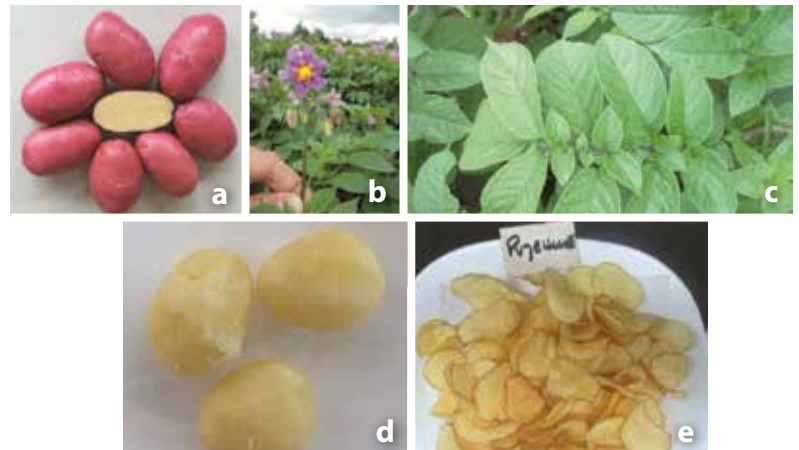


**Figura 2:** a) tubérculos de Porvenir recién cosechados, b-c) inflorescencia y follaje, d) tubérculos frescos y pulpa, e-f) tubérculos cocidos en agua y hojuelas fritas.

| Característica            | Descripción de Porvenir   |
|---------------------------|---|
| <b>Atributo principal</b> | Variedad de alto rendimiento con excelente presentación para el mercado en fresco, con potencial en supermercados |
| <b>Tubérculo</b>          | Ovalado, rojo llamativo, con una alta uniformidad en tamaño y forma del producto cosechado                        |
| <b>Adaptación</b>         | Alto rendimiento en condiciones de riego y seco   |
| <b>Período vegetativo</b> | Semi tardía. Madura naturalmente entre 130 a 140 días desde siembra a cosecha en La Región de Los Lagos           |
| <b>Almacenaje</b>         | Puede ser producida como papa de guarda, con un reposo cercano a 5 meses en bodegas del sur de Chile              |
| <b>Usos culinarios</b>    | Apta en diversas preparaciones como ensalada, hervida, sopa, cazuela, horno, frita o puré                         |

## Puyehue - INIA

Puyehue-INIA fue liberada al mercado en 2011 buscando entregar una variedad con un muy alto potencial de rendimiento y buenas aptitudes culinarias. De esta forma agricultores que tienen acceso a tecnologías como riego y buenas condiciones de almacenaje pueden obtener un rendimiento muy alto y ofrecer un producto de alta calidad para el consumo en fresco.



**Figura 3.** a) tubérculos de Puyehue-INIA, b-c) inflorescencia y follaje, d) tubérculos cocidos en agua, e) hojuelas fritas.

| Característica            | Descripción de Puyehue  |
|---------------------------|---|
| <b>Atributo principal</b> | Variedad de alto rendimiento de tuberización semi precoz y alto calibre   |
| <b>Tubérculo</b>          | Oval alargado, piel roja, ojos superficiales y tamaño grande  |
| <b>Adaptación</b>         | Alto potencial en condiciones de riego o en terrenos que no experimenten cambios bruscos de humedad   |
| <b>Período vegetativo</b> | Semi tardío, de 140 días de siembra a cosecha   |
| <b>Almacenaje</b>         | Cuatro a cinco meses en bodegas del sur de Chile. Sensible a <i>Pectobacterium</i> por lo que requiere buena ventilación y un manejo apropiado para evitar golpes o condiciones predisponentes a pudriciones. |
| <b>Usos culinarios</b>    | Apta en diversas preparaciones como ensalada, hervida, sopa, cazuela, horno, frita o puré   |

### Agradecimientos:

Subsecretaría de Agricultura, proyecto Fitomejoramiento de papas, 500057-70.  
También agradecemos el aporte de Ivette Acuña, Anelore Winkler, Carolina Folch, Julio Kalazich, Sandra Orena, José Santos Rojas, Cecilia Iglesias, Patricio Sandaña, María Teresa Pino, Constanza Sepúlveda, Ana María Méndez, Ingrid Martínez, Juan Inostroza.

## INIA

Más Información: Manuel Muñoz David (manuel.munozd@inia.cl) / INIA Remehue

Ruta 5 Sur, km 8 Norte, Osorno, Región de Los Lagos

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