



# INIAP-NATIVIDAD

**Nueva variedad de papa  
con resistencia a lancha  
(*Phytophthora infestans*)  
para la Sierra Centro - Norte**



**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. *Ex-Técnico de la Unidad de Transferencia de Tecnología, 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.

## Pedigrí

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                               | Sierra Centro - Norte               |
| Días a la floración                            | 70 – 90                             |
| Días a la cosecha                              | 120 – 145                           |
| 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                          | 1,6 – 2,1                           |
| Nº de tubérculos / planta                      | 35 – 45                             |
| Tipo de brotación                              | Múltiple                            |
| Forma del tubérculo                            | Oblonga alargada                    |
| <b>Clasificación de tubérculos (%)</b>         |                                     |
| - Comercial de Primera                         | 50                                  |
| - Comercial de Segunda                         | 40                                  |
| - Fina   | 10                                  |
| Rendimiento promedio en campos de agricultores | 45 - 55 t/ha                        |

*En localidades ubicadas entre 2800 - 3200 m. Nota: se recomienda cosechar cuando el follaje se encuentre en senescencia (amarillamiento por madurez)*



## Características de calidad

| Características             | Promedio |
|-----------------------------|----------|
| Materia Seca*               | 20,41 %  |
| Azúcares totales*           | 0,051 %  |
| Azúcares 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) 3006 142 / 3006 524  
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