

CONGRESO NACIONAL
DE LA PAPA
2008



III CONGRESO NACIONAL de la PAPA

Del 18 al 20 de junio
UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
Auditorio de la Facultad de Filosofía
8H00 a 17H00
QUITO - ECUADOR

¡Producir más...
a menos costo!

... cuidando el ambiente



PAPAS NATIVAS FUENTE DE GENES PARA MEJORAMIENTO

X. Cuesta¹, J. Rivadeneira¹, E. Yáñez¹, C. Tello¹, E. Carrera¹, I. Reinoso¹

RESUMEN

En Ecuador, se estima que existen alrededor de trescientas variedades nativas de papa, estos materiales pertenecen principalmente a las especies *S. andigena* y *S. phureja*, poseen resistencia a diferentes enfermedades, tienen excelente calidad culinaria y además presentan gran variabilidad para algunos caracteres de calidad como forma, profundidad de ojos, rendimiento, precocidad, color de piel y carne. Mientras que otros caracteres no han sido estudiados completamente como endulzamiento en frío, contenido de flavonoides, glicoalcaloides, dormancia, pardeamiento entre otros. Por lo que éste gemoplasma nativo constituye una invaluable fuente de genes que podrían ser usadas en mejoramiento para la obtención de nuevas variedades. Sin embargo, es necesario completar la caracterización de estos caracteres únicos presentes en estos materiales.

Se midieron tres componentes de resistencia al tizón tardío el periodo de latencia (PL), intensidad de esporulación (IE) y el tamaño de la lesión (TL). EL PL tuvo un rango de 4 a 6 días, la IE estuvo entre 1 a 2 y el TL tuvo un rango entre 1.9 cm² para la variedad Bolona y 10.1 cm² para Chivolulo. En condiciones de campo las variedades ASO-802, BOM-540 y Carrizo fueron las más resistentes comparadas con Macholulo y Zamanica negra como las más susceptibles. Las variedades nativas mostraron alta variabilidad para forma, tamaño, rendimiento, textura y pardeamiento. El contenido de materia seca fue superior al 17% con un promedio del 22%.

Esta variación observada para los diferentes caracteres evaluados debería ser aprovechada en el programa de mejoramiento para la obtención de nuevas variedades.

Palabras Claves: papas nativas, carácter de calidad, tizón tardío