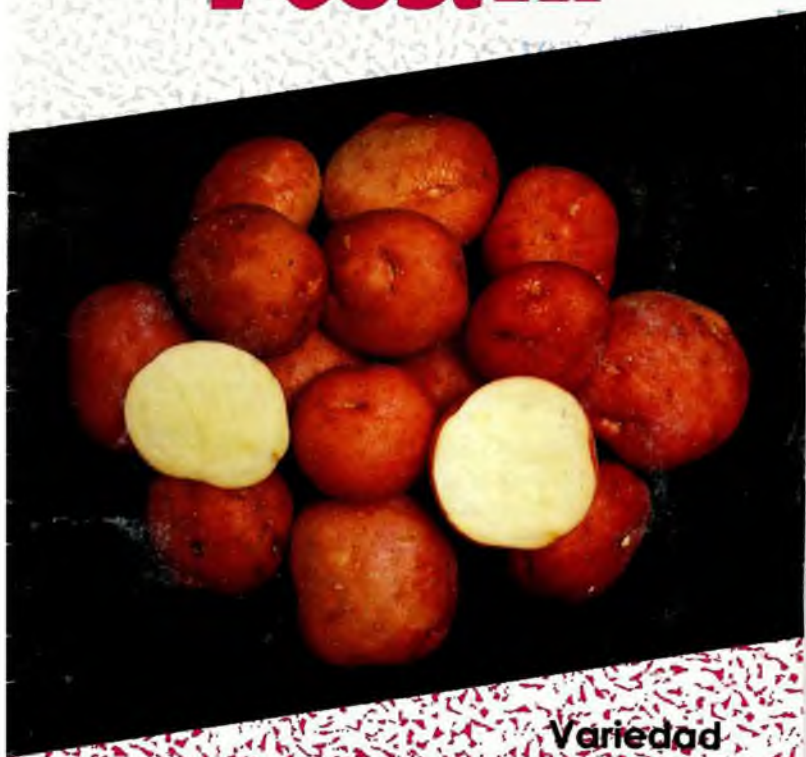




**INIAP**

# Rosita



**Variedad  
semitardía con  
buena calidad culinaria,  
altamente resistente  
a la lancha, alto rendimiento.**

# INIAP - ROSITA

Héctor Andrade\*

Nelly Lara"

Miltón Sola \*\*\*

Roberto Morales

## **Compendio**

La variedad INIAP-Rosita es una papa apta para consumo en fresco. La forma general del tubérculo es redonda a oblonga, con ambas caras algo aplanadas, piel rojo pálido, sin color secundario. La pulpa es amarilla, sin pigmentación. Los ojos son de superficiales a medios, distribuidos hacia el ápice.

Zonas recomendadas para su cultivo: centro y norte.

### **1. Introducción**

La papa es una de las Solanaceas de mayor importancia económica y alimenticia en el Ecuador. De acuerdo con el SEAN (1992); la superficie promedio de cuatro años (1989-1992) fue de 51.340 has sembradas y una producción de 372.898 t y un rendimiento promedio de 7.27 t/ha.

### **2. Origen y desarrollo de la variedad**

El PNRT-Papa seleccionó la variedad Rosita, a partir de material mejorado del CIP, iniciando su selección en 1991 en la Estación Santa Catalina y desde 1992 en campos de productores con la metodología de Investigación Participativa y el apoyo del Proyecto FORTIPAPA.

Responsables del Programa Nacional de Raíces y Tubérculos-Papa. EESC-INIAP

Investigadora del Departamento de Nutrición y Calidad, EESC-INIAP

Ex-Investigadores del Programa Nacional de Raíces y Tubérculos-Papa EESC-INIAP.

### 3. Pedigrí

1—378508.277 — |—Var.Nevada  
INIAP-Rosita 1-1058  
Bulk Mex.-78

### 4. Descripción varietal

#### 4.1 Características morfológicas

- *Plantas*-, tamaño medio, tallos vigorosos, color morado con pigmentación verde, más acentuada en los nudos, presencia de alas rectas, número de tallos cuatro.



- *Hojas*-, compuestas con un folíolo terminal asimétrico, tres pares de folíolos primarios peciolados, folíolos secundarios pequeños, asimétricos, sésiles.
- *Flores*: abundante a moderada. Cáliz: cinco sépalos morado con verde. Corola: cinco pétalos, rotada, blanca con una pigmentación pentagonal lila en el envés.
- *Tubérculos*: forma general redonda a oblonga, con ambas algo caras aplanadas, piel rojo pálido, sin color secundario. La pulpa crema, sin pigmentación. Los ojos son de superficiales a medios, distribuidos hacia el ápice. La dormancia de 90 días.

#### 4.2 Características agronómicas

Variables	
Zonas recomendadas	Centro (Chimborazo) Norte (Carchi-Pichincha)
Días a la floración	104 <sup>1</sup>
Días a la cosecha	m(Semitar día) <sup>1</sup>
Hábito de crecimiento	Semierecto
Tipo de planta	Tuberosum/ Andigena
Rendimiento: Planta kg.	1.7 (Promedio)
Nº de tubérculos por planta	20
Nº de tallos por planta	4
Rendimientos promedios en campos de productores.	50 t/ha. <sup>2</sup>

<sup>1</sup>En localidades a 3050 m.s.n.m. y 11 °C de temperatura

<sup>2</sup> A partir de siembra comercial

### 4.3 Características de calidad

Características	Promedio
Materia Seca %	20.92
Gravedad Específica	1.086 ••
Azúcares Reductores %	0.25 *
Almidón %	15.02-
Proteína %	7.94 •
Tiempo de cocción (minutos)	26
Color de chips	2 - 3 •••
Rendimiento de chips %	27.38
Absorción de aceite en chips %	30.14

Datos obtenidos del Laboratorio de Nutrición y Calidad del INIAP.

\* = Datos en base seca

\*\* = Datos en tubérculo fresco

•)\* = Escala de color ( 1 a 5, Potato Chip, Snack Food Association)

### 4.4 Formas de uso

Apta para consumo en fresco, suave al cocinar, sabor agradable.

## 5. Rendimiento

Produce rendimientos excelentes de 49.4 t/ha en la zona Norte y 53,3 t/ha en la zona Centro. Ada

## 6. Reacción a enfermedades

Alta resistencia a lanchar (*P. infestans*), la cual puede perderse a corto plazo (Resistencia vertical). Medianamente resistente a cenicienta (*Oidio spp*).

## 7. Pruebas de calidad a consumidores enfresco

La aceptabilidad de la I-Rosita varió de 80 % en la zona Norte al 60 % en la zona Centro, comoarado con el 70% y 10% para Superchola y Gabriela respectivamente.

## 8. Pruebas de calidad para fritura a nivel de laboratorio

El promedio de materia seca de la variedad I-Rosita fue estadísticamente similar a los obtenidos para las dos variedades recomendadas por su calidad para fritura (Superchola y María).

La variedad Rosita tuvo el 0.25% de azúcares reductores siendo una seria desventaja para ser catalogada como apta para su procesamiento en papa frita.

## 9. Manejo del cultivo

<b>Clima y suelo</b>	Se la cultiva en altitudes superiores a 2800 m.s.n.m. Zona recomendadas: Centro, Chimborazo cantones Colta y Guano. Norte en Carchi el cantón Montúfar -San Gabriel
<b>Semilla</b>	Se requiere comenzar con tubérculos-semillas de alta calidad sanitaria y fisiológica. Se recomienda comprar semilla en la Estación Santa Catalina o donde semilleros autorizados.
<b>Siembra</b>	Octubre a diciembre (invierno) y de mayo a junio (verano).
<b>Fertilización</b>	N 100 a 150 kg./ha P205 200 a 300 kg./ha K20 60 a 100 kg./ha
<b>Control de malezas</b>	En preemergencia se recomienda: Sencor PM 0.8 kg./ha. Posteriormente el rascadillo en forma manual (40 - 50 días después de la siembra).

<p><b>Control de plagas y enfermedades</b></p>	<p>Plagas más importantes: el Gusano Blanco (<i>Premnotrypes vorax</i>), Pulguilla (<i>Epitrix</i> sp.) y Trips (<i>Frankliniella</i> sp.).</p> <p>El Control Integrado de Gusano Blanco en campo de agricultores se ha logrado a través de la reducción de la población de adultos mediante trampas, cultivo cebo y eliminación de plantas hospederas previa a la siembra de papas, que se complementa mediante la aplicación al follaje de insecticida (Carburan F, 1,5 cc/l) en dos o tres oportunidades.</p> <p>Plagas foliares: Carbarv1 85 % PM (2 kg/ha), Clorpyrifos 4E (1.25 l/ha), Acefato 75 (1.2 Kg./ha) ó Dimethoato 40 % EC (1.2 l/ha).</p> <p>Para el control de lancha <i>Phytophthora infestans</i>: Dos aplicaciones con fungicidas protectantes a base de Carbamatos (Dithane M 45 Mancozed, Manzate) en soluciones de 454 g en 200 litros de agua en época seca o dos aplicaciones de sistémicos (Curzate, Fitoraz, Sandofan, Patafol) de 500g/ 200 litros de agua en condiciones de alta humedad, al inicio y final de la época de floración en la cual aparentemente se debilita su resistencia.</p>
<p><b>Medio aporque y aporque</b></p>	<p>La finalidad es romper la costra de suelo, permitiendo la aireación y reteniendo la humedad.</p> <p>El efecto es controlar malezas.</p>
<p><b>Madurez</b></p>	<p>Como un indicador, se puede recurrir al tubérculo, frotándole con el dedo la piel, si ésta no se pela es apta para la cosecha.</p>

**Almacenamiento**

En silos de verdeamiento, bodegas desinfectadas, sin exceso de humedad ni de temperatura y ventiladas, con luz indirecta.

Para mayor información dirigirse a:  
Estación Experimental Santa Catalina, Programa  
Nacional de Raíces y Tubérculos - rubro Papa  
Panamericana Sur km. 14  
Teléfono: (593 - 2) 690 364, 690 990  
Fax: (593 - 2) 690 362  
Casilla: 17-21-1977  
Correo electrónico: fpapa@cip.org.ec  
Quito, Ecuador

Av. P. Vicente Maldonado 4735  
Teléfono: (593 -3) 961 438  
Riobamba, Ecuador

Urbanización Los Vergeles  
Teléfono: (593-7) 235 712  
Cañar, Ecuador.

- *Publicación financiada con fondos del Proyecto  
FORTIPAPA. Convenio INIAP-COTESU-CIP.  
Plegable N°. 156. Quito, Ecuador 1995.*