



# INIAP-ESTELA

**Nueva variedad de papa con resistencia a lanchar (*Phytophthora infestans*) para la Zona Centro – Norte de la Sierra Ecuatoriana**



**VARIEDAD PARA CONSUMO EN FRESCO**

# INIAP – ESTELA

Xavier Cuesta<sup>1</sup>, Jorge Rivadeneira<sup>1</sup>,  
Carmén Castillo<sup>1</sup>, Iván Reinoso<sup>1</sup>.

1. *Técnicos del Programa Nacional  
de Raíces y Tubérculos - Rubro papa - 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 Chimborazo, sobresaliendo el clon 232-57 denominado INIAP-ESTELA.

## Pedigri

La variedad INIAP-ESTELA proviene de un cruzamiento entre la variedad Super Chola con un híbrido entre Yema de Huevo (*S. phureja*) y la especie silvestre *S. pausissectum*.



## Características agronómicas

Variables	Descripción
Zonas recomendadas	Provincias de Carchi, Pichincha, Cotopaxi y Chimborazo
Días a la floración	78
Días a la cosecha	145 - 160
Hábito de crecimiento	Erecto
Enfermedades	Resistente a lancha
Vigor de la planta	Vigorosa
Cobertura de planta	Completa
Altura de planta (m)	0,75 - 1,20
Rendimiento: kg/ planta	1,2 - 2,0
Nº de tubérculos por planta	15 - 22
Tipo de brotación	Múltiple
<b>Clasificación de tubérculos (%)</b>	
- Comercial de Primera	60
- Comercial de Segunda	25
- Fina	15
Rendimiento promedio en campos de productores en condiciones experimentales	41 t/ha



## Características de calidad

Características	Promedio
Materia Seca*	22,00 %
Azucares totales*	0,078 %
Azucares reductores*	0,027 %
Almidón*	69,13 %
Gravedad específica*	1,097
Proteína*	10,15%
Tiempo de cocción (minutos)	30
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.

#### Para mayor información dirigirse a:

Estación Experimental Santa Catalina,  
Programa Nacional de Raíces y Tubérculos  
Rubro papa  
Panamericana Sur km 1  
Teléfonos: (593 - 2) 2690 364, 2694 922  
Casilla: 17-21-1977  
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° 279