

FICHA TÉCNICA PAPA

Actualizado Nov. 2009

Nombre común: Papa
Nombre científico: *Solanum tuberosum* L.
Familia: Solanaceae
Género: *Solanum*

Variedades:

El mercado dispone de diferentes variedades en función del destino de la producción. En Costa Rica las variedades más usadas son granola y floresta.

Tamaño y peso del fruto:

El tamaño de la papa depende de la variedad.

Zonas productoras en Costa Rica:

La principal zona productora de papa es la provincia de Cartago, cantones de Cartago, Oreamuno, Alvarado y en Alajuela el cantón de Alfaro Ruiz

Países productores y producción mundial:

La papa se siembra prácticamente en todas las latitudes. Los principales países productores en el mundo durante el año 2007 fueron China, Rusia, India, Estados Unidos y Ucrania. La rápida urbanización en

países en desarrollo, unida a la creciente importancia en procesamiento podría expandir el comercio mundial de papa estimulado por el crecimiento de la demanda de comida rápida (papas fritas), bocadillos y aperitivos (papas crocantes) en especial en Asia, África y América Latina debido al cambio en los hábitos alimenticios.



Regulaciones:

Es importante resaltar que la normativa técnica vigente de calidad del tubérculo Reglamento Técnico N°28219-MEIC-MAG-S, no se utiliza como práctica base para la fijación de precios. Este reglamento ha sido reformado parcial y expresamente por el Decreto Ejecutivo N° 31258 del 05 de mayo de 2003

Aranceles:

Las importaciones de papa fresca o procesada procedentes de Centroamérica y Panamá no pagan arancel, mientras que de

Estados Unidos, Canadá y otros mercados, pagan 46%.

Plagas y Enfermedades en Costa Rica:

Enfermedades:

- Enfermedades fungosas: Tizón tardío, Tizón temprano, Torbó, Rhizoctoniosis, Roña y Fusariosis
- Enfermedades bacterianas: Pie negro, Maya y Sarna común
- Virus: Y, A, S, V, M, T y X, así como el virus del enrollado de la patata (PLRV), Mop-Top, Andean Mottle, Aucuba Mosaic-, Alfalfa Mosaic- y Tobacco Ringspot Virus, y de Potato Spindle Tuber Viroid
- Los nemátodos, ácaros y babosas se consideran de menor relevancia

Plagas:

- Insectos
- Afidos
- Inadores
- Jobotos
- Polilla
- Gusanos cortadores
- Pulguilla



FICHA TECNICA PAPA

Actualizado Nov. 2009

Principales Usos:

Además del consumo humano, la papa se emplea como planta forrajera e industrial suministradora de alimento para el ganado y de materia prima para la industria del almidón y del alcohol. Se puede usar fresca, congelada o deshidratada.

a) Alimentación en fresco:

Es una de las plantas alimenticias más utilizadas en el mundo. Su valor nutritivo se debe a la riqueza en almidón que tiene la doble cualidad de ser energético y muy nutritivo. Proporcionan las calorías necesarias, los oligoelementos y vitaminas importantes para la salud, constituyendo un alimento fundamental en la dieta del hombre.

b) Industria alimentaria:

- Fécula para uso en repostería, Charcutería y en la industria de la salsa, de los platos preparados y de los productos dietéticos
- A partir de la fermentación del tubérculo, se obtienen bebidas alcohólicas como vodkas y aguardientes típicos, según la región
- Preparados alimenticios: purés, papas fritas en diferente presentación y con diversos sabores. Estos tubérculos se guisan, se sancochan, se asan, se saltean, se fríen. Intervienen en cremas, en sopas, suflés, croquetas, tortillas y masas
- Tubérculos: semilla para la siguiente cosecha

c) Industria no alimentaria:

- El almidón de papa es utilizado por la industria farmacéutica, textil, de la madera y del papel, como adhesivo, aglutinante, texturizador y relleno, y por las compañías que perforan pozos petroleros, para lavar los pozos
- Es un sustituto 100% biodegradable del poliestireno y se utiliza, por ejemplo, para hacer platos y cubiertos desechables
- Alcoholes para producción de etanol para biocombustibles
- Pienso para animales de granja