



PAPAS

DESCRIPCIÓN

La papa es una planta herbácea perteneciente a la familia de las solanáceas, adaptada a climas templados y cuyo órgano comestible es un tubérculo subterráneo. Su crecimiento es rápido, dependiendo siempre de las condiciones de cultivo y de las variedades (ciclos entre 90 y 200 días). La producción de tubérculos (tuberización) ocurre en detrimento de su desarrollo aéreo, estando muy influenciada por las temperaturas (en especial la nocturna), y la duración del día, exigencias éstas que varían según la subespecie o cultivar a considerar.

ORIGEN

Su origen se achaca zona andina, Perú- Bolivia para la subespecie *tuberosum* y Chile para la subespecie *andígena*, diferenciándose por su comportamiento en cuanto a la formación de tubérculos en función de la duración del día.

Se cree que a las islas llegó procedente de Perú como puente entre América y Europa en el año 1567 (Bello, 1991). A partir de esta fecha continuaron las entradas de tubérculos de América, de tal forma que en el siglo XVIII logró convertirse en un alimento básico de nuestra población. A pesar de haberse visto desplazadas en gran medida con la introducción de variedades de mayor rendimiento procedentes de Europa, capaces de dar buenas producciones en épocas de invierno, aún hoy se cuenta con un importante patrimonio genético, conservado gracias a la labor de nuestros agricultores.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **71.676 ha**, destacando las comunidades de Galicia (**19.348 ha**) y Castilla y León (**18.810 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias, la superficie de este tubérculo ha pasado de unas **7.600 ha** (año 1.990) a cultivarse una superficie total de unas **4.780,5 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**3.351,1 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**1.429,4 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **100.966 t: 60.253 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **40.713 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Los Realejos (**259 ha**), La Orotava (**195 ha**) e Icod de los Vinos (**141 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **18.000 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Las papas se recolectan en 4 ciclos diferentes durante el año. Según la recolección podemos hablar de:

Papa Extratemprana:	Del 15 de Enero al 15 de Abril.
Papa Temprana:	Del 15 de Abril al 15 de Junio (mayoritaria con un 53% en Canarias)
Papa Media Estación:	Del 15 de Junio al 15 de Septiembre.
Papa tardía:	Del 15 de Septiembre al 15 de Enero.

Entre las variedades de Papa Blanca, destacan las siguientes:

	Principales Zonas y Épocas	Características del tubérculo	Piel (P) Carne (C) Ojos (O)	Conservación (C) Sabor (S)
KING EDWARD	Sur Temprana	Mediano pequeño	P. Amarilla	C. Aceptable
	Norte Regadío	oval y alargado	C. Blanca-cremosa O. Superficiales coloreados alrededor	S. Excelente Apta para freir y guisar
UP TO DATE	Z. Norte Reg. verano y diciembre	Mediano Oval-"aplastado"	P. Blanca-amarill. lisa C. Blanca-cremosa	C. Muy buena S. Muy bueno
			O. Superficiales	Muy recomendada tanto para freir como para guisar
KERR'S PINK	Z. Norte Reg y Sec.	Mediano	P. Rosada	C. Buena
(ROSADA)	en M. Est. Tard. en 2ª multiplicación	Redondo y algo "aplastado"	C. Blanca O. Semiprofundos	S. Muy bueno Apta para freir y guisar
CARA	La más abundante en todas las zonas y épocas	Grande Redonda-ovalada	P. Amarilla (algo coloreada) C. Cremosa	C. Buena S. Bueno
			O. Semiprofundos y rojizos en toda la zona	Mejor para freir
SPUNTA	Z. Sur, más en sureste Temp.	Muy Grande	P. Amarilla y lisa	C. Delicada
		Alargado y algo arriñonado	C. Blanca-amarillenta O. Superficiales	S. Aceptable Mejor para freir
SLANEY	Sur Temp. Norte Reg. M. Est.	Medianos Redondos-ovalados	P. Blanca C. Cremosa	C. Aceptable S. Bueno
	Poca en Norte Sec.		O. Superficiales y blancos	Apta para freir y guisar
AVONDALE	Norte Sec. y Reg. M. Est.	Grande Redondo-aplanado	P. Blanca C. Blanca-cremosa	C. Aceptable S. Bueno
			O. Superficiales y blancos	Mejor para guisar
VALOR	Norte Sec. y Reg. M. Est. Sur Sec. y Reg. Tard.	Mediano-grandes Redondos-ovalados	P. Blanca C. Blanco-cremosa	C. Aceptable S. Bueno
			O. Superficiales, blancos	Mejor para guisar

ROOSTER	Norte M. Est.	Mediano	y escasos P. Rojiza	C. Buena
		Redondo-Ovalado	C. Amarilla	S. Excelente
			O. Semiprofundos	Mejor para freir, bien para guisar

Entre las variedades de Papas de Color, destacan las siguientes (***):

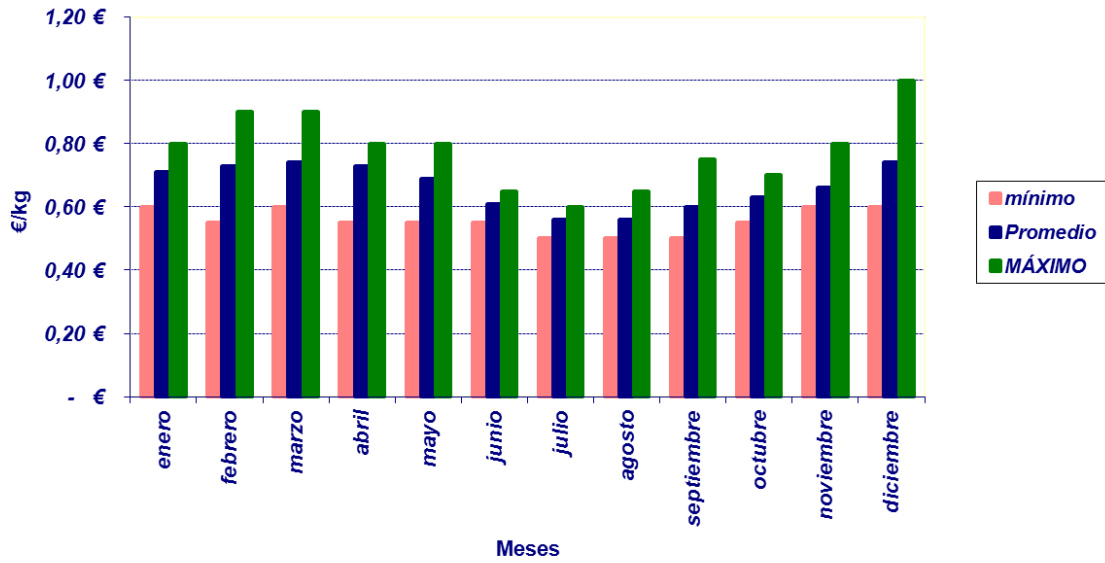
	Épocas de Siembra (S) y Cosecha (C). Rendimiento (R)	Características del Tubérculo. Ciclo (C)	Piel (P) Carne (C) Ojos (O)	Conservación (C). Cualidades culinarias	Principales Zonas de Producción
NEGRA YEMA DE HUEVO	S. Todo el año R. A los cuatro meses	Pequeño Irregulares tendiendo a formas redondeadas	P. Negra C. Amarilla	C. Mala Es exquisita, muy apreciada para guisar	Zona Norte: La Esperanza-Acentejo
	R. Bajo	C. Muy Largo 180 d.	O. Profundos rasgados		Zona Sur: Valle de Güimar-Granadilla
BONITA OJO DE PERDIZ	S. Principios de año R. Verano	Pequeño Redondeado	P. Clara C. Blanca	C. Mala Sabor excelente	Zona Norte: Valle La Orotava
	R. Bajo	C. Largo	O. Rosado (profundos)	Ideal para arrugar	Icod el Alto-La Guancha
AZUCENA NEGRA	S. Diciembre-Enero R. Junio-Julio	Pequeño Redondeado	P. Morada oscura C. Blanca-crema	C. Muy Buena Sabor bueno	Zona Norte: La Esperanza-Buenavista
	R. Bajo e irregular	C. Largo	O. Superficiales y violáceos		Teno
COLORADA DE BAGA	S. Enero-Febrero R. Junio-Julio	Pequeño Redondeado con protuberancias	P. Roja C. Blanca	C. Muy buena mejora en el tiempo	Prácticamente toda la isla En especial:
	R. Bajo	C. Largo	O. Ojos rojos semi-profundos	Sabor excelente "Florea" mucho	Sta Úrsula-El Tanque

PRECIOS Y CANTIDADES

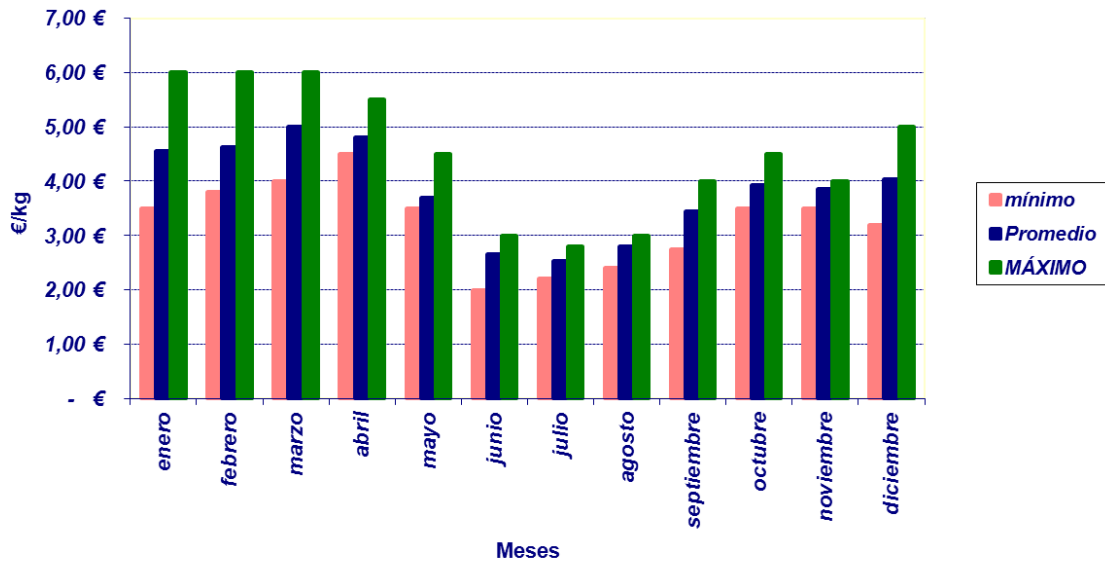
En MERCATENERIFE entran anualmente unas **9.000 toneladas**, de las cuales **3.200** son de origen local; y de importación destaca la variedad **King Edward**, con un 56% del total comercializado.

Los precios para la papa **Cara** local suelen oscilar entre **0,50 y 1,00€/kg**, con máximos en el mes de diciembre y mínimos de agosto a octubre. Para el caso de la papa negra local los precios suelen oscilar entre **2,00 y 6,00€/kg**, con máximos entre los meses de octubre a abril y mínimos en el mes de junio-julio.

**Precios Productos Locales
PAPA CARA años 2013 2014 2015 2016 2017**



**Precios Productos Locales
PAPA NEGRA años 2013 2014 2015 2016 2017**



PROPIEDADES NUTRITIVAS

Se trata de una hortaliza rica en potasio, por lo que ayuda a regular la presión arterial. También aporta una importante cantidad de vitamina C y es beneficiosa en la prevención del cáncer (en especial al de colon y recto por su contenido en fibra). Previene también enfermedades cardíacas y fortalece el sistema inmunitario. El zumo de papa cruda en pequeñas cantidades es útil para reumáticos, artríticos y ulcerosos por su gran poder alcalinizante. También se le considera un perfecto antialérgico, siendo el vapor de ésta un eficaz aliado contra los resfriados. Los elementos nutritivos más importantes de este producto se encuentran en gran medida en la zona próxima a la cáscara, por lo que en este sentido resulta ventajoso su consumo con piel o peladas una vez guisadas.

Calorías	71 Kcal	Agua	77,8 g
Proteínas	2,0 g	Potasio	443 mg
Fibras	2,5 g	Vitam. A	2 ug
Hidratos de Carbono	15,4 g	Vitam. C	22 mg
Grasas	0,1 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(*) Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016

(***) Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012