



G. Guillermo Silva R.

Papa - Pomme de terre – Potato

La papa pertenece a la familia de las solanáceas (*solanum tuberosum*) de plantas con flores. Fue descubierta por los habitantes de los Andes en los territorios de Perú y Bolivia. En términos de consumo humano es el cuarto cultivo alimenticio más importante del globo terráqueo después del arroz, el trigo y el maíz. Hay muchas variedades de papas nativas que en su mayoría se encuentran en las montañas, las cuales tienen diferentes tamaños, colores y formas.

Así mismo, hay otras especies de papas silvestres, aunque son demasiado amargas para ser consumidas, su biodiversidad incluye importantes características como resistencia natural a plagas, enfermedades y condiciones climáticas. La papa se propaga vegetativamente, lo que significa que podemos sembrar una nueva planta a partir de un tubérculo o un pedazo de ésta llamada semilla. Esta germinación puede producir de 5 a 20 retoños, que serán genéticamente idénticos a la semilla madre.

Se siembran desde el nivel del mar hasta los 4700 metros de altitud. Se producen en más de 100 países alrededor del mundo. Del área total sembrada con papa en nuestro país, el 12% es de la variedad Canchán, el 10% de la variedad Amarilis y el 5% Única. El tubérculo de Canchán es el preferido para elaborar papas fritas. El número de productores alcanza a 600 000 a nivel nacional.

En marzo de 2024, la producción nacional de ésta alcanzó un total de 607 mil 901 toneladas y superó en 17% al volumen repartido en el mismo mes del 2023, determinado por las temperaturas altas a lo normal que contribuyeron con las mayores cosechas y rendimientos obtenidos del cultivo orientado al mercado interno, según el Informe Técnico, Perú: Panorama Económico Departamental, del INEI.

Cabe destacar, que los departamentos de Huancavelica (69%), Puno (65%), Ayacucho (61%), La Libertad (15%) y Junín (13%) en conjunto participaron con el 61% del total producido. Igualmente, subió en Apurímac (50%), Lima (35%),

Pasco (15%), Piura (4%), Moquegua (4%) y Ancash (1%). Sin embargo, disminuyó en Cuzco (- 46%), Tacna (- 35%), Arequipa (- 26%), Ica (-17%) Amazonas (- 20%), Cajamarca (- 12%) y Huánuco (- 11%).

Dialogando con mi primita Luzmila, me comentó que el 30 de mayo se celebra el Día Internacional de la Papa y que por ese motivo va preparar para el próximo jueves el siguiente menú: Entrada, Papa rellena, Sopa de Papa seca y de segundo, Cuy con papita al maní. Para beber, chicha de maíz morado. Es decir, este día estaremos bien “papeados”.

Guillermo Silva

29/05/2024

Bibliografía (Referencias):

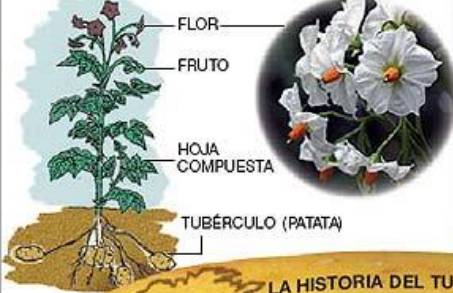
<https://www.gob.pe/institucion/midagri/noticias/769389-el-peru-es-el-primer-productor-de-papa-en-america-latina-y-el-sustento-de-mas-de-700-mil-familias>

https://m.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/boletin_panorama_departamental_mar24.pdf



RADIOGRAFÍA DE LA PATATA

La planta



Consumo por continentes

KILOS POR PERSONA (2005)

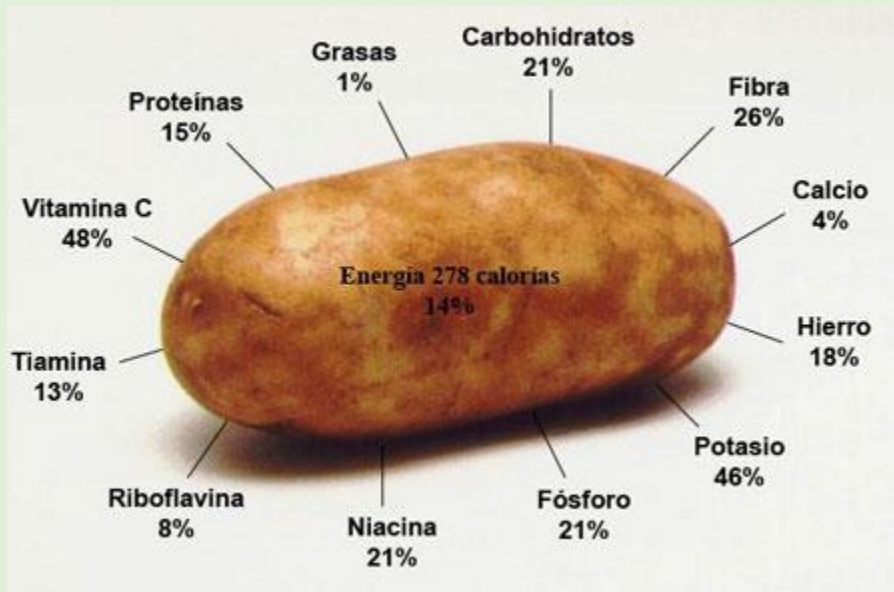
| | |
|-------------------|------|
| Europa | 96,2 |
| América del Norte | 57,9 |
| Asia | 25,8 |
| América del Sur | 23,7 |
| África | 14,2 |

Producción por países

KILOS POR PERSONA (2005)

| | |
|-------------|-------|
| Bielorrusia | 635,6 |
| Holanda | 415,1 |
| Ucrania | 414,8 |
| [...] | |
| España | 58,1 |

LA HISTORIA DEL TUBÉRCULO





CIP

**CENTRO
INTERNACIONAL
DE LA PAPA**


 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
 
 OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

30 de mayo
Día Internacional de la Papa

Una guía sobre el
Día Internacional de la PAPA de 2024



Cosechar la diversidad, alimentar la esperanza


www.fao.org/international-potato-day
 #DíaInternacionalDeLaPapa

Súmame a la celebración por el

Día Internacional de la Papa

UGEL 05

30 MAYO



I.I.E.E. de EBR, EBA y CETPRO
 Participa con proyectos y actividades que promuevan el cultivo y preparación de la papa


 GOBIERNO REGIONAL DE TACNA

 GOBIERNO REGIONAL DE TACNA

 GOBIERNO REGIONAL DE TACNA


 GOBIERNO REGIONAL DE TACNA

 GOBIERNO REGIONAL DE TACNA