

## Variedades de papa venezolana

**Lourdes González<sup>1\*</sup>**  
**Yelinda Araujo<sup>1</sup>**  
**José Salas Rosales<sup>1</sup>**  
**Zunilde Lugo<sup>1</sup>**  
**Dennys Gómez<sup>2</sup>**  
**José Pichardo<sup>2</sup>**  
**Martha Osorio<sup>4</sup>**  
**Gladis Gordones<sup>5</sup>**  
**Marisol Montilla<sup>1</sup>**  
**Erika Porras<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Mérida.

<sup>2</sup>INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Trujillo.

<sup>3</sup>INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Táchira.

<sup>4</sup>INIA-CENIAP. Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias.

<sup>5</sup>ULA. Universidad de Los Andes, Museo Antropológico.

<sup>6</sup>INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Lara.

\*Correo electrónico: lgonzalez@inia.gob.ve.

La papa es el cuarto cultivo alimenticio de importancia mundial, después del trigo, arroz y maíz. En Venezuela, ocupa el octavo lugar en producción y el primer lugar de las raíces y tubérculos, contribuyendo con 50% de la producción total (Mora y Rojas, 2007). Los principales estados productores son Mérida, Trujillo, Táchira y Lara, no obstante, la región andina venezolana produce el 83% de la producción de papa del país. La superficie cosechada para 2013 fue de 17.458, 38 hectáreas (Mérida: 10.827,51, Trujillo: 3.229,05 y Táchira: 3.401,82); con una producción de 374.125, 80 toneladas, y rendimientos promedios 16 a 27 t ha<sup>-1</sup> (Estadísticas del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, MPPAT, 2013).

La producción de papa en Venezuela se destina tanto al consumo fresco como para la industria, en el primero predomina la variedad de papa Granola, la cual es de origen alemán y susceptible a candelilla tardía (*Phytophthora infestans*). Además, se cultivan otras variedades de origen colombiano, así como de otros países y en menor proporción, las variedades nacionales. En Venezuela existen variedades debidamente registradas ante el Servicio Nacional de Semillas (SENASSEM), tanto introducidas como generadas, producto del trabajo de investigación realizado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA). Además, se cuenta con materiales nativos o de uso local como las papas denominadas arbolonas, papas negras, de año, o papas de paramo, que son conservadas por los agricultores de las zonas altas andinas. Adicionalmente, existen variedades del grupo *Solanum phureja* como la Criolla Colombiana, así como un grupo de variedades y clones que han quedado en diferentes localidades de los estados andinos, principalmente, como material de escape de los ensayos del INIA, las cuales los agricultores han denominado papas "Sin Nombre".

También encontramos variedades que han entrado a la región sin cumplir con los permisos sanitarios y trámites correspondientes fijados por las normas de importación de semilla nacional, las cuales poseen un amplio rango de adaptación a las condiciones agroclimáticas venezolanas y han sido adoptadas por los agricultores con una amplia difusión, particularmente en la región andina. En la actualidad predominan las variedades mejoradas, que permiten obtener mayores potenciales de rendimiento por hectárea, buenas características para consumo y adaptación a diferentes regiones productoras nacionales (Ñústez, 2011). En este sentido, se realizó la presente investigación con el objetivo de conocer cuáles son las variedades de papa que se cultivan en Venezuela.

### Actividades de recolección de datos

La información fue obtenida a través de entrevistas a los agricultores, técnicos de las instituciones públicas relacionadas con el área agrícola (INIA, MPPAT, entre otras) de Lara, Táchira Trujillo y Mérida, revisión de literatura, revisión de base de datos del Museo Antropológico de la Universidad de los Andes ULA y datos propios.

### Variedades de papa

Se encontraron 147 variedades de papa, de las cuales 34 fueron descritas en el Catálogo de variedades de papa nativa y de uso en el estado Mérida, Venezuela (González 2013), existe otro grupo de materiales reportadas recientemente como lo son: 'Ojo catire', 'Arepita', 'Pigua', en el sector Gavidia del municipio Rangel y en el municipio Pueblo Llano. Así mismo, se ubicaron en San José del Sur las siguientes papas: 'Mexicana', 'Morada Urumaco' y 'Rapiditya o Ligerita'.

De igual manera, se encontró un grupo de materiales nativos o locales que se cultivaban hace 40 años atrás y que en su mayoría desaparecieron de la región andina venezolana, con la llegada de nuevas variedades mejoradas introducidas con el objetivo de extender las áreas de cultivo hacia zonas de menor altitud, como lo señala Romero y Monasterio (2005), en una investigación realizada sobre papas negras, papas de páramo. Cabe considerar que, las variedades nativas se caracterizan por presentar ojos profundos, carne blanca, harinosas, alta calidad culinaria para consumo en fresco, son tardías (ciclo mayor a cinco meses) y por su adaptación a zonas altas.

En relación a las variedades de papas comerciales, actualmente se cultivan principalmente Granola, Andinita, Kennebec, Altantic, Sebago, ICA Única y recientemente las variedades María Bonita, Amarillis y Betina, entre otras. Se observó que existen variedades de papa a las cuales los agricultores le han asignado nombres locales, considerando las características morfológicas y agronómicas similares a variedades establecidas, ejemplo de ello son la Andinita flor blanca y la Unica flor blanca. La variedad Andinita liberada por el INIA en 1987, presenta flores moradas y la variedad ICA Única liberada por el ICA en 1995 en Colombia presenta flores de color morado.

Actualmente, las variedades de papa denominadas "Sin nombre", son menos frecuentes en las parcelas de los agricultores que hace 10 años, cuando se encontraron 25 variedades con esta denominación presentando diferentes características de plantas, flores y tubérculos. De las fotos 1 a la 26 se muestran los tubérculos de variedades de papas negras, así como las variedades liberadas por el INIA, variedades colombianas y otras de uso local cultivadas por los agricultores de la zona andina, particularmente en el estado Mérida.



**Foto 2.** Arbolona negra - Motus Rosario Santiago.



**Foto 3.** Arbolona negra - Gavidia Bernave Torres.



**Foto 1.** Arbolona negra - Tafayes Ramon Castellano.



**Foto 4.** Camusa (repatriada).



Foto 5. Maria Bonita.



Foto 9. Fripapa.



Foto 6. Cartayita.



Foto 10. Esperanza.

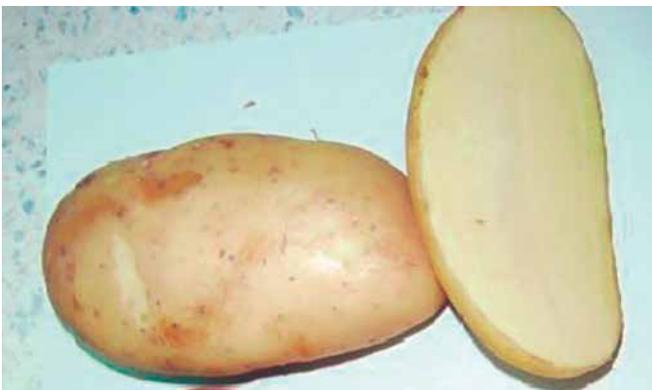


Foto 7. Iniafrit.



Foto 8. Andinita.



Foto 11. Dorinia.



Foto 12. Cristalina.

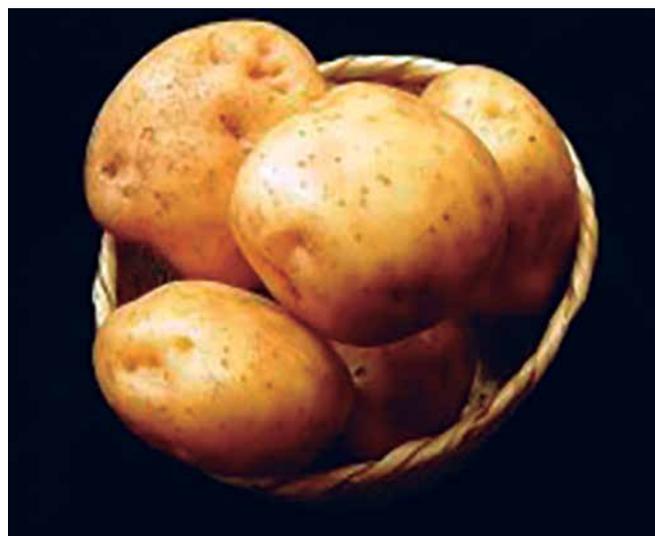


Foto 15. Betina.

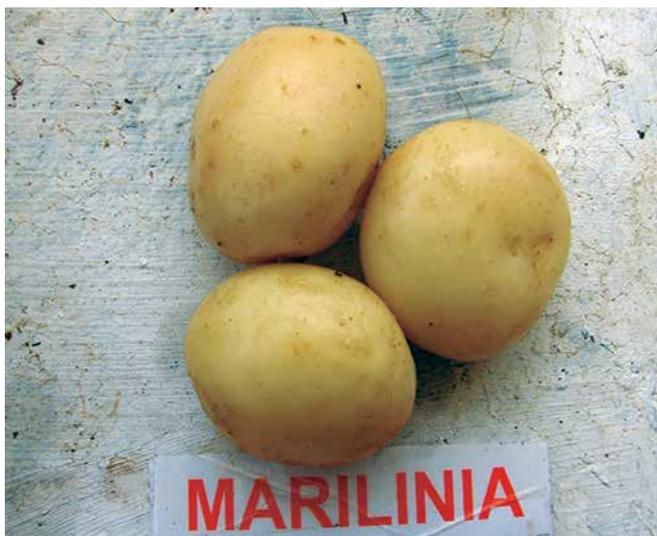


Foto 13. Marilinia.



Foto 16. Diacol Capiro.

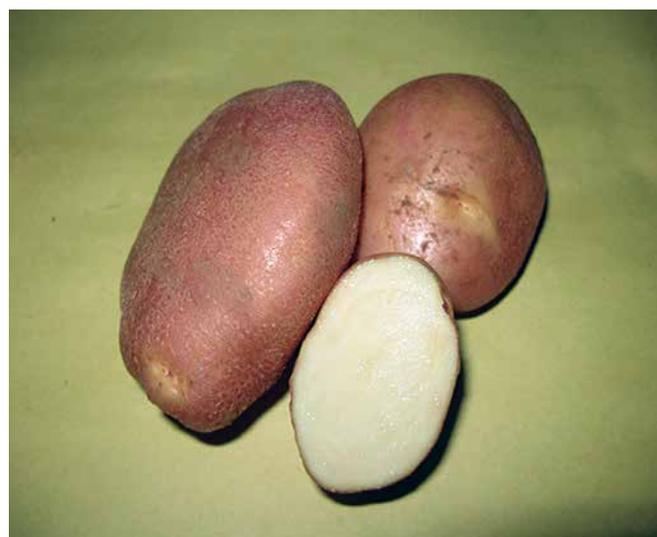


Foto 14. Merideña.



Foto 17. Ica Única.



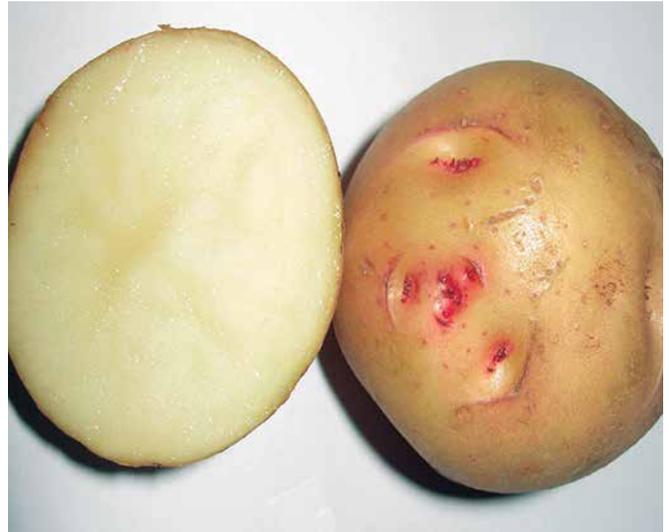
**Foto 18.** Punto azul.



**Foto 21.** Amarilis.



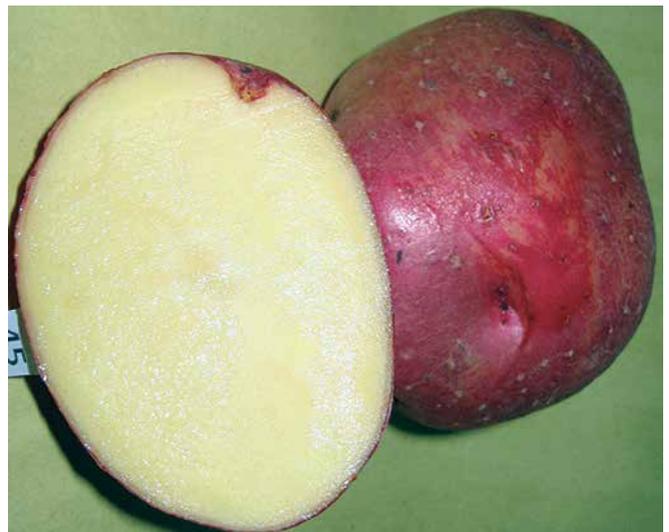
**Foto 19.** Criolla colombiana.



**Foto 22.** Peruana.



**Foto 20.** Rubi.



**Foto 23.** Icatona.

Fotos 15 a la 21 Nústez 2011. Variedades colombianas de papas.

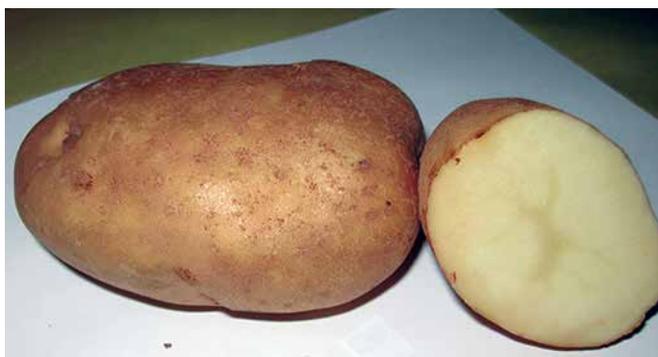


Foto 24. Despejada.

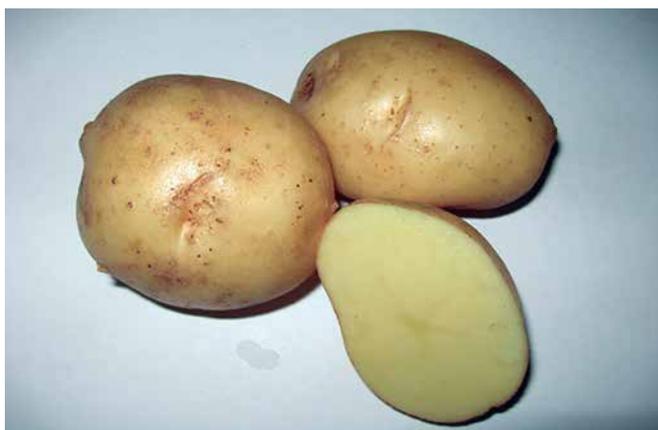


Foto 25. Revolución Peruana.



Foto 26. Plancheta.

### Consideraciones finales

A través de los años han existido variedades de papa que desaparecieron de los campos agrícolas, debido a múltiples factores, entre ellos: susceptibilidad a enfermedades, bajo rendimiento, disponibilidad de semilla, mientras que otras se encuentran en la actualidad aun cuando son antiguas. No obstante, a pesar de la gran diversidad de variedades de papas cultivadas en la actualidad, se mantiene el

predominio de la variedad Granola, por la aceptación de los agricultores.

Por otro lado en el país, existe una amplia gama de papas debidamente registradas ante SENASEM, con variedades introducidas y variedades mejoradas (antiguas y recientes), producto del trabajo de investigación realizado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA).

Así mismo, se cuenta con materiales nativos o de uso local como las papas denominadas arbolonas, papas negras, de año, o papas de paramo, que son conservadas por los agricultores en los páramos andinos y otras, que fueron identificadas dentro de la especie *Solanum andigena*, que desaparecieron de los campos por diversas razones.

También existen variedades de papa denominadas “Sin nombre”, las cuales son menos frecuentes en las parcelas de los agricultores que hace 10 años atrás, posiblemente por el uso de nuevas variedades.

### Agradecimiento

Los autores desean expresar su agradecimiento a todas aquellas personas que colaboraron con el presente artículo, especialmente a los agricultores por su valiosa información y a la investigadora Nor-kis Meza quien aportó las fotos de las variedades Marilia, Dorinia, Cristalinia.

### Bibliografía consultada

- González L. 2013. Catálogo de variedades de papa nativa y de uso en el estado Mérida, Venezuela. Maracay, Venezuela. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. 88 p.
- Mora, E. y L. Rojas. 2007. Los cultivos líderes de la agricultura venezolana (1984-2005). Agroalimentaria 12(25):33-44 pp.
- Ñúñez C. 2011. Variedades Colombianas de papas. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Agronomía. 48 p.
- Romero L. y M. Monasterio. 2005. Papas negras, papas de páramo. Un pasivo socioambiental de la modernización agrícola en Los Andes de Venezuela. ¿Es posible recuperarlas?. Boletín Antropológico. 64: 107-138 pp.
- Romero L. 2013. En Mérida se muestran unas 35 especies de papa. 11 diciembre 2013. [www.correodelorinoco.gob.ve](http://www.correodelorinoco.gob.ve). Avances. Fecha de revisión 21-04-2015.