

WIRAPASÑA

PAPA NATIVA DE LA REGIÓN AYACUCHO

El cultivar de papa nativa Wirapasña o Huamantanga es de importancia económica en la Región Ayacucho, por su difusión y adaptación en la zona, volumen de producción y calidad culinaria.

Su cultivo es ancestral, siendo conocido desde tiempos muy antiguos en los lugares donde se produce actualmente. El aspecto relevante de este tubérculo es su color, forma y calidad culinaria, muy apetecible a simple vista, su sabor es bastante agradable. La papa Huamantanga se consume principalmente en fresco, sancochada, asada o en watia, también, se come frita, y en hojuelas. Es excelente para la elaboración de chuño por su alto contenido de materia seca y color de pulpa.

Para la caracterización morfológica del cultivar, se ha utilizado el descriptor publicado por la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV) y el Centro Internacional de la Papa (CIP) titulado "Descriptores Morfológicos Mínimos para la Caracterización de Cultivares Nativos de Papa".

El Programa Nacional de Innovación en Papa de la Estación Experimental Agraria Canaán - Ayacucho considerando el valor de la papa nativa y las bondades del cultivar Wirapasña, realizó la caracterización morfológica y agronómica de este cultivar, asimismo utilizando un protocolo que incluye introducción *in vitro*, erradicación de virus por termoterapia, escisión de meristemo, cultivo de meristemo y pruebas de indexación obtuvo la semilla genética del cultivar Huamantanga, el cual se encuentra en conservación *in vitro* en el laboratorio de cultivo de tejidos, del Programa Nacional de Innovación en Papa, como semilla genética.



DESCRIPCIÓN DEL CULTIVAR

Especie	: <i>Solanum x chaucha</i>
Nombre común	: Huamantanga
Nombres alternativos	: Wirapasña, largas, Puka suytu, Puka huamantanga, Yuraq pepino, Puka aqu suytu

Descripción de la planta

Hábito de crecimiento	: Decumbente
Vigor	: Medio
Color del tallo	: Verde
Color de la flor	: Morado con bandas de color lila intermedias en ambas caras
Color de hoja	: Verde oscuro
N° de tallos	: 4-6/planta
Precocidad	: Media, de 120 a 150 días

Descripción del tubérculo

Forma	: Oblongo alargado
Color de piel	: Amarillo intermedio, con manchas dispersas de color rojo
Color de pulpa	: Blanco sin jaspes
Profundidad de ojos	: Superficiales
Color predominante del brote	: Rosado con blanco verdoso en el ápice
Tamaño	: Mediano
Peso específico	: 1,112
Materia seca	: 31,44 %

Rendimiento : 15 a 20 t/ha

ADAPTACIÓN AGROECOLÓGICA

La papa nativa Wirapasña se adapta a condiciones de la sierra centro y sur del país desde 3500 a 4000 msnm.



MANEJO AGRONÓMICO

Siembra

- ♦ **Época**
Junio-Agosto : Campaña chica
Setiembre-Noviembre : Campaña grande

- ♦ **Cantidad de semilla**
Requiere de 1500 a 1800 kg/ha

- ♦ **Distanciamiento**
El cultivar Wirapasña, se siembra en surcos distanciados a 0,90 m y 0,40 m entre plantas.

Abonamiento y fertilización

Responde muy bien al abonamiento orgánico, incorporando 2 t/ha de guano de corral, y 3 t/ha de gallinaza, en el momento de la siembra y preparación del terreno.

Para una eficiente fertilización se recomienda realizar un análisis de suelo. Además de la aplicación de gallinaza y guano de corral en la siembra, se requiere aplicar fertilizantes en dosis media de 140-140-120 de N, P₂O₅ y K₂O, que es suficiente para obtener rendimientos mayores de 30 t/ha.

Control de malezas

El deshierbo se debe realizar manualmente a la emergencia del cultivo a los 35 días de la siembra a fin de facilitar el rápido desarrollo y crecimiento de las plantas.

Control de plagas y enfermedades

Gorgojo de los Andes (*Premnotrypes* spp.)

Recurrir a la práctica del Manejo Integrado de Plagas, cuando hay alta población y daño económico aplicar insecticidas específicos.

Rancha (*Phytophthora infestans*)

Si las condiciones climáticas son favorables para el desarrollo del hongo, se debe aplicar fungicidas sistémicos; si el ataque de la enfermedad, se vuelve severo aplicar fungicidas de contacto, generalmente cada 10 días.

Aporque

El primer aporque debe realizarse al inicio de formación de estolones. El segundo aporque realizarlo a los 20 días del primer aporque y evitar la infestación de la polilla y gorgojo de los andes.

Época de cosecha

La cosecha se realiza cuando el tubérculo alcance la madurez, precisamente cuando la piel a la fricción de los dedos no se pele y pueda soportar el manipuleo de transporte y comercialización.

USOS

Consumo en fresco

Sancochado, fritura, puré, papa rellena.

Consumo en procesado

Chuño, papa seca, hojuelas.

Estación Experimental Agraria Canaán - Ayacucho

Av. Abancay s/n Canaán Bajo - Huamanga - Ayacucho

Telefax: (066) 312271

E-mail: canaan@inia.gob.pe <http://www.inia.gob.pe>