

Práctica:

La cosecha de la papa

Descripción de la tecnología*



Figura 1. Cosecha de papa con productores de Tierra Blanca, Cartago, Costa Rica.
Fuente: Pacheco, 2012.

En el momento en que la papa alcanza su madurez fisiológica, se debe eliminar todo el follaje del cultivo para así prepararla para la cosecha. Esta eliminación puede realizarse mediante la aplicación de un herbicida quemante de contacto o de forma manual (este se utiliza en campos dedicados para producción de semilla).

- Cosechar la papa y colocarla en canastos previamente identificados con base en la calidad de la papa cosechada y de acuerdo con la finalidad del destino:
 - Papa para el mercado de producto en fresco o industria.
 - Papa para semilla (según tamaño y sanidad).
 - Papa para desecho (tubérculos con malformaciones y con daños por insectos y mecánicos).

* La tecnología debe responder a un manejo integrado del sistema.

- La papa comercial se dispone en sacos para su traslado a las plantas de lavado.
- La papa para desecho se puede vender para alimentación animal (ganado y porcinos).
- Una vez cosechada la papa, se deben recoger y destruir los residuos de cosecha para evitar que los huevos de insectos inicien un nuevo ciclo de daño.
- Se debe además, recoger todos los tubérculos de desecho que quedan en el campo y los que quedan semienterrados deben enterrarse a cierta profundidad en un punto específico del terreno.

Materiales requeridos

- Herbicida quemante.
- Garabato (Herramienta utilizada por el productor, para la cosecha manual de la papa).
- Canastos.
- Cartón y marcadores para la rotulación de los canastos.
- Sacos.
- Pala.

Ventajas del uso/aplicación de la tecnología

- Una adecuada cosecha nos garantiza contar con un producto sano y agradable para el consumidor.
- Realizar la cosecha en el tiempo adecuado evita la presencia de plagas (daños por perforaciones del tubérculo) y enfermedades.

Consideraciones - Recomendaciones

Para que la cosecha sea exitosa se requiere:

- Cosechar en el momento adecuado.
 - Sacar las papas del campo lo más rápido posible.
 - Evitar daño físico del producto.
 - Cosechar a un costo mínimo.
- El corte prematuro del follaje, con el fin de vender a precios más elevados, perjudica el rendimiento del cultivo y la calidad del producto.
- La cosecha se debe realizar cuando los tubérculos hayan alcanzado su madurez fisiológica, la cual se verifica mediante los siguientes criterios (i) plantas amarillas y secas; (ii) no hay desprendimiento de la piel del tubérculo al pasar la yema del pulgar; y (iii) finalización del ciclo vegetativo (Sola, 1986; Montesdeoca, 2005; Pumisacho y Velásquez, 2009).
- Se debe evitar cosechar con lluvia.
- Una humedad relativa muy baja en algunas variedades ocasiona la llamada impresión de uña, que es una pequeña trizadura en la piel de la papa, como si una uña humana se hubiese introducido.
- La sensibilidad al daño y al golpe aumenta seriamente con temperaturas de suelo por debajo de los 8 °C. En términos generales conviene cosechar con temperaturas superiores a 10 °C.
- En suelos sensibles a la formación de terrones muy duros y angulosos, no conviene cosechar bajo condiciones muy secas. Se recomienda regar con anterioridad al inicio de la cosecha, para reducir el número de terrones y evitar que estos dañen a las papas.
- Una vez cosechadas las papas, estas deben almacenarse secas y limpias, eliminándose todos los tubérculos partidos, dañados y con enfermedades.
- La cosecha, la recolección, la selección y el empaque son puntos de riesgo de contaminación, por lo que se deben tener cuidados como lavarse las manos con agua y jabón y mantener las herramientas y los empaques limpios y desinfectados.

Ficha técnica

Contacto profesional	Ing. Jeannette Avilés Chaves.
Compilador de la tecnología	Ing. Kattia Lines Gutiérrez: klines@inta.go.cr
Institución de respaldo	Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA) / Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).
Referencias bibliográficas	<p>Avilés Chaves, J; Piedra Naranjo, R. 2017. Cultivo de la papa. INTA (Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria). San José, Costa Rica. 92 p.</p> <p>Kramm M, V. 2017. Manual del cultivo de la papa en Chile. INIA (Instituto de Investigaciones Agropecuarias). Santiago, Chile. 144 p.</p> <p>Montesdeoca, F. 2005. Guía para la producción, comercialización y uso de semilla de papa de Calidad. Quito. PNRT, INIAP, Proyecto FORTIPAPA. 40 p.</p> <p>Pumisacho, M; Velásquez, J. 2009. Manual del cultivo de papa para pequeños productores. Quito, Ecuador. INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias de Ecuador). COSUDE. 98 p.</p>