

ISHKUPURU

PAPA NATIVA DE LA REGIÓN AYACUCHO



El cultivar Ishkupuru o Chaulina se difundió rápidamente en la Región Ayacucho, por su gran adaptación, rendimiento, aceptación en el mercado local y principalmente en el mercado de Lima, que lo consume en fresco y procesado, frie excelentemente por su contenido de materia seca; el color de su pulpa es amarillo. El cultivar Ishkupuru se conoce en las zonas de producción de autoconsumo desde tiempos ancestrales y se difundió rápidamente como Chaulina. El nombre vernacular o común Ishkupuru viene de la palabra Izku que significa yeso o cal, y puru que significa pureza.

El aspecto más importante es su alto rendimiento, precocidad y calidad culinaria. El Ishkupuru se consume fresco en sancochado y preferentemente frito en tiras y en hojuelas.

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 las bondades del cultivar Ishkupuru que tiene importancia local y buena aceptación en los mercados del departamento de Lima, realizó la caracterización morfológica y agronómica, 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 Ishkupuru el cual se encuentra en conservación *in vitro* en el laboratorio de cultivo de tejidos, del Programa Nacional de Innovación en Papa, donde se mantendrá indefinidamente.

DESCRIPCIÓN DEL CULTIVAR

Especie	: <i>Solanum goniocalyx</i>
Nombre común	: Ishkupuru
Nombres alternativos	: Limeña, Chaulina, Runtus suytu, Ishku suytu, Wesgo amarilla, Huamantanga

Descripción de la planta

Hábito de crecimiento:	Decumbente
Vigor	: Medio
Color de tallo	: Verde con muchas manchas
Color de la flor	: Color predominante lila
Precocidad	: Media de 120 a 140 días

Descripción del tubérculo

Forma	: Ovoidado
Color de piel	: Anaranjado pálido claro
Color de pulpa	: Amarillo claro, sin color secundario
Profundidad de ojos	: Semiprofundos
Color predominante del brote	: Blanco morado con pocas manchas a lo largo
Tamaño	: Mediano a grande
Peso específico	: 1,113
Materia seca	: 33,07 %

Otras características

Grado de oscurecimiento:	1,0 (excelente)
Contenido de aceite	: 23,68 %
Color de hojuelas	: Amarillo

Rendimiento : 25 a 30 t/ha

ADAPTACIÓN AGROECOLÓGICA

Sierra centro y sur, del país desde 3300 a 3900 msnm.



MANEJO AGRONÓMICO

Siembra

♦ Época

Julio - Agosto	: Campaña chica
Octubre - Noviembre	: Campaña grande

♦ Cantidad de semilla

Requiere de 1800 a 2000 kg/ha.

♦ Distanciamiento

El cultivar Ishkupuru, se siembra en surcos distanciados a 1,0 m y 0,35 m entre plantas.

Abonamiento y fertilización

Responde muy bien al abonamiento orgánico aplicando gallinaza, estiércol, y guano de islas de 2 a 3 t/ha.

Se recomienda realizar el análisis de suelo para una adecuada fertilización, responde muy bien a una dosis media de 140-160-140 de N,P₂O₅ y K₂O y obtener rendimientos superiores a 30 t/ha.

Control de malezas

Requiere un deshierbo manual a la emergencia del cultivo a los 30 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 patógeno, se debe aplicar fungicidas sistémicos; si el ataque de la enfermedad, se vuelve severo hacer aplicaciones de fungicidas de contacto, generalmente cada 10 días.

Aporques

Requiere un primer aporque al inicio de formación de estolones y tuberización.

El segundo aporque se realiza a los 20 días del primer aporque y evitar la infestación de la polilla de la papa y gorgojo de los andes, rancha y otras infestaciones.

Época de cosecha

La época adecuada de cosecha se determina mediante el muestreo; si la piel del tubérculo sometida a una ligera fricción con los dedos no se pela, indica que está maduro y apto para la cosecha y manipuleo de la comercialización. Evitar el verdeo del tubérculo cubriéndolo adecuadamente.

USOS

Consumo en fresco

Sancochado, fritura, puré.

Consumo en procesado

Hojuelas, de excelente calidad por el color de pulpa amarilla.

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>