

- ICTA Palestina, variedad de papa especializada para elaborar bastones fritos o papas a la francesa, también para consumo en fresco.
- Los azúcares reductores de la variedad ICTA Palestina son de 1.21%, característica importante que ayuda a que los bastones fritos no cambien de una coloración oscura durante el proceso de fritura, porque lo recomendable es que el valor sea menor al 3%.



Principales características agronómicas

- **Altitud de siembra:** 1,800 - 3,300 msnm
- **Ciclo:** 105 -120 días a cosecha
- **Forma del tubérculo:** oblongo alargado
- **Color del tubérculo:** piel crema clara y pulpa blanca
- **Color de la flor:** lila pálido
- **Hábito de crecimiento:** decumbente
- **Tubérculos por planta:** 12
- **Rendimiento:** 30 toneladas por hectárea

Difusión y promoción de semillas en el altiplano occidental

Para difundir y promover el uso de la variedad de papa ICTA Palestina, a través de la cooperación entre el MAGA-USDA-IICA-CRIA-ICTA, se entregó semilla registrada para producción de semilla a productores de:

Copapa 5 quintales
Asocuch 20 quintales
Consortio de papa de los municipios de Tejutla y San Sebastián, San Marcos. 20 quintales.

Con esta acción, se espera que para el 2021 los productores de papa comercial tengan acceso a semilla de la nueva variedad y puedan abastecer el mercado de la región.

VARIEDAD DE PAPA ICTA PALESTINA

Especial para bastones fritos

ICTA Palestina es una variedad de papa desarrollada por el Programa de investigación de hortalizas del Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (ICTA), con la colaboración del Programa de Consorcios Regionales de Investigación Agropecuaria (CRIA).

ICTA Palestina tiene 24% de sólidos solubles totales, característica principal que la hace ser una variedad especializada para fritura, porque los bastones presentan consistencia y la cantidad de aceite utilizada durante la fritura es menor que los bastones de papas con sólidos totales inferiores al 20%.

El grosor de la piel de la papa ICTA Palestina es muy delgado, lo que le confiere características culinarias adecuadas para el pelado del tubérculo.

