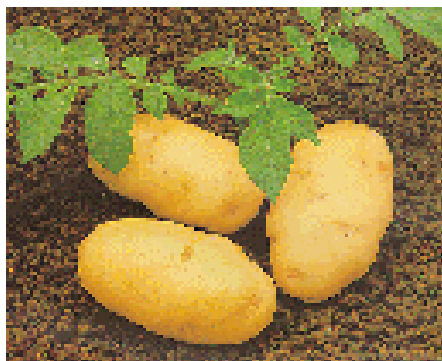


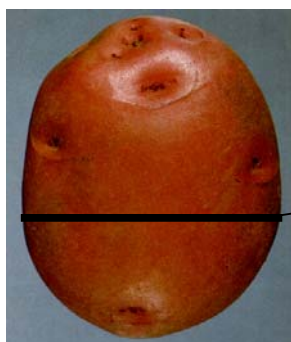
# PAPA



## CALIBRES

Calibre	Diámetro (mm)	Peso (gramos)
Extra grande	mayor a 85	Más de 400
Grande	55 - 85	150 - 350
Mediano	35 - 55	75 - 150
Chico	menor a 35	menor a 75

Fuente: UIC-CAMM



Diámetro ecuatorial

## TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Al horno con aceite y sal	65.2	.	3.3	4.1	.	.
Cruda rebanada	70.0	113	7.0	0.1	.	20.9
Prefrita reb. Congelada	31.0	322	7.0	14.0	.	42.0
S/cascara, cruda	78.0	86	2.7	trazas	.	18.8
S/cascara, frita	65.8	162	2.9	6.2	.	23.6
S/cascara hervida	78.0	87	2.6	trazas	.	19.2
S/cascara horno	62.3	176	2.9	6.0	.	27.7

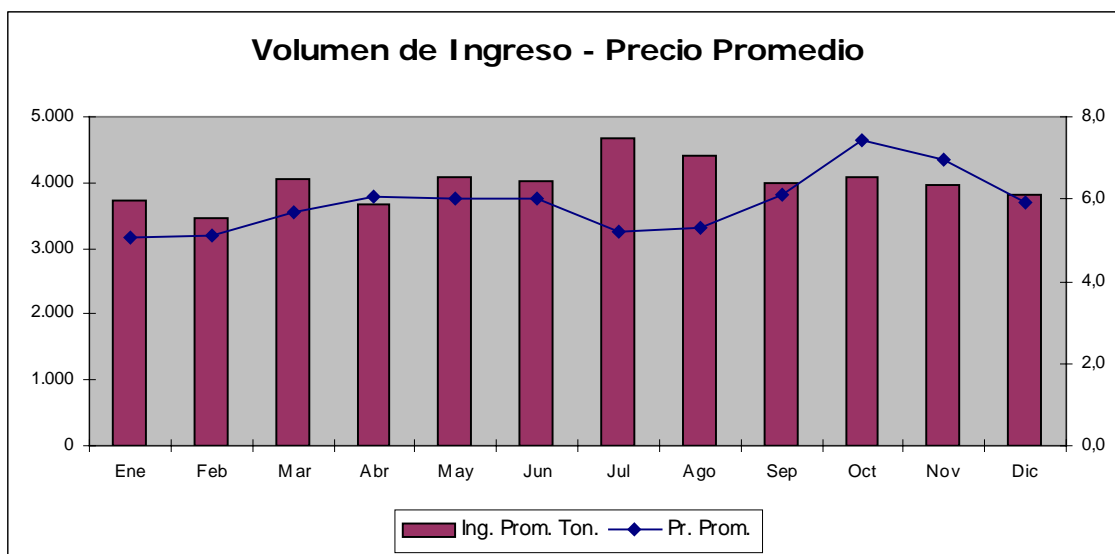
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. MTSS -Univ. De la República- Fac. Química

### CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
3.61	3.24

Fuente: INE. Datos en Kg/persona/mes.

### ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

### ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

<b>E</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>J</b>	<b>J</b>	<b>A</b>	<b>S</b>	<b>O</b>	<b>N</b>	<b>D</b>

Período con oferta

La papa se cultiva en el país básicamente en dos épocas del año: siembras de verano y cosecha en otoño-invierno y siembras en fines de invierno-primavera y cosecha en verano; principalmente en tres zonas del país: Sur (San José y Canelones), Norte (Tacuarembó y Durazno) y Este (Maldonado y Rocha).

Las características climáticas y de suelo en cada una de las regiones determinan a su vez que, si bien el grueso de las siembra y cosecha se realizan en los períodos indicados, dentro de los mismos hay variaciones de semanas, lo cual determina luego la aparición del producto en el mercado en forma escalonada.

Por otra parte, dadas las características de buena conservación de este producto, la oferta es relativamente estable a lo largo del año. Los precios alcanzan habitualmente los mayores valores en los meses de octubre y

noviembre, cuando se terminan las papas cosechadas en otoño y aún no se cosecharon las de ciclo de primavera. Asimismo, los valores más bajos se registran en los meses de julio y agosto cuando ingresa al mercado el grueso de la papa cosechada en otoño.

La oferta de papa al mercado local es mayoritariamente de variedades de piel rosada y pulpa blanca. Dentro de ellas, corresponde a la variedad Chiefftain la mayor parte del volumen comercializado. Otras variedades de similar color de piel son Red Pontiac y Norland. Entre las variedades de papa de piel y pulpa blanca, se destacan: Kennebec, Inia Iporá y Atlantic.

### DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Brotado (las yemas del tubérculo u "ojos" comienzan a desarrollar nuevos tallos)	Principalmente en los meses de setiembre a noviembre y de abril a junio.
Podredumbres	Externas: claramente identificable. Internas: requieren cortar para visualizar los síntomas (Corazón negro).
Daño mecánico (especialmente rajados)	Aparecen todo el año y se producen durante el cultivo y la cosecha.

Los defectos internos en la papa (como por ejemplo el corazón negro, hueco, mancha chocolate, etc.) son imposibles de determinarlos sin cortar el producto.

### NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Solanum tuberosum</i>	PAPA	BATATA	PAPA	POTATO