

Criolla Sua Pa



UN 59/ 08-051-90 {Criolla Latina x Criolla Colombia}

Criolla Sua Pa, hace alusión a los días brillantes y soleados de la región de los Pastos



Variedad con adaptación entre 2500 a 2800 msnm, planta de porte medio, semi erecta buen desarrollo de follaje, floración escasa, color de flor rojo-morado (intermedio); periodo vegetativo de 120 a 140 días; se cosecha con follaje verde.



Presenta tubérculos redondos de piel y carne amarillo, ojos superficiales, color predominante del brote rojo-crema, período de reposo de 25 días, rendimiento promedio en las evaluaciones de 37,3 ton/ha, con tamaños en un 90% en categoría cero y primera.



Contenido de materia seca 23,8 %; presenta buena aptitud para consumo fresco por su agradable sabor y textura, y buena calidad de frito con calificación de 2,7 en una escala de 1 a 5. Presenta resistencia moderada a la gota (*Phytophthora infestans*).

| Contenido Nutricional | Concentración |
|---|---------------|
| Materia seca (g/100 g de material cocido con cáscara) | 19,8 |
| Vitamina C (mg/100 g de material cocido con cáscara) | 7,0 |
| Hierro (mg/Kg de material liofilizado) | 20,3 |
| Zinc (mg/Kg de material liofilizado) | 14,7 |
| Calcio (mg/Kg de material liofilizado) | 105,3 |
| Proteína (g/100 g de material liofilizado) | 9,2 |
| Grasa (g/100 g de material liofilizado) | 0,4 |
| Cenizas (g/100 g de material liofilizado) | 4,8 |
| Fibra insoluble (g/100 g de material liofilizado) | 13,3 |
| Fibra soluble (g/100 g de material liofilizado) | 2,4 |
| Fenoles - ácido clorogénico (mg/g material liofilizado) | 13,3 |



Libertad y Orden
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural



Foreign Affairs, Trade and
Development Canada

Affaires étrangères, Commerce
et Développement Canada



IDRC | CRDI

International Development Research Centre
Centre de recherches pour le développement international

Criolla Dorada



UN 4/ 08-004-16 {Criolla Guaneña x Criolla Galeras}

Criolla Dorada, resalta el valor nutricional de las papas amarillas, reflejado en su color dorado



Variedad con adaptación entre 2500 a 2800 msnm, planta de porte medio, semi erecta con buen desarrollo de follaje, floración moderada, flor de color violeta intenso, con color secundario blanco en el acumen del envés, periodo vegetativo de 120 a 140 días; se cosecha con follaje verde.



Contenido de materia seca 24,7%; presenta buena aptitud para consumo fresco por su agradable sabor y textura, y buena calidad de frito con calificación de 2,5 en una escala de 1 a 5. Presenta resistencia moderada a la gota (*Phytophthora infestans*).

| Contenido Nutricional | Concentración |
|---|---------------|
| Materia seca (g/100 g de material cocido con cáscara) | 19,0 |
| Vitamina C (mg/100 g de material cocido con cáscara) | 7,3 |
| Hierro (mg/Kg de material liofilizado) | 21,7 |
| Zinc (mg/Kg de material liofilizado) | 14,7 |
| Calcio (mg/Kg de material liofilizado) | 126,3 |
| Proteína (g/100 g de material liofilizado) | 9,7 |
| Grasa (g/100 g de material liofilizado) | 0,4 |
| Cenizas (g/100 g de material liofilizado) | 4,6 |
| Fibra insoluble (g/100 g de material liofilizado) | 11,6 |
| Fibra soluble (g/100 g de material liofilizado) | 5 |
| Fenoles - ácido clorogénico (mg/g material liofilizado) | 3,9 |



Presenta tubérculos redondos de piel y carne amarillo intenso, ojos superficiales, período de reposo de 15 días, color predominante del brote rojo-crema. Rendimiento promedio en las evaluaciones de 37,1 ton/ha, con tamaños en un 90 % en categoría cero y primera.



Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural



Foreign Affairs, Trade and Development Canada

Affaires étrangères, Commerce et Développement Canada



International Development Research Centre
Centre de recherches pour le développement international

Criolla Ocarina



UN 064/08-053-57 {Criolla Galera x Criolla Guaneña}

Criolla Ocarina, evoca el pequeño silbato ancestral de barro de color amarillo intenso y forma redondeada, llamado anteriormente obonuco.

Variedad con adaptación entre 2500 a 2800 msnm, planta de porte medio, semi erecta buen desarrollo de follaje, floración escasa, color de la flor rosado (intermedio) con color secundario blanco en el acumen del envés. Periodo vegetativo de 120 a 140 días; se cosecha con follaje verde.

Contenido de materia seca 25%; presenta buena aptitud para consumo fresco por su agradable sabor y textura, y buena calidad de frito con calificación de 1,7 en una escala de 1 a 5. Excepcional, para producción de hojuelas. Presenta resistencia moderada a la gota (*Phytophthora infestans*).



| Contenido Nutricional | Concentración |
|---|---------------|
| Materia seca (g/100 g de material cocido con cáscara) | 23,6 |
| Hierro (mg/Kg de material liofilizado) | 22,7 |
| Zinc (mg/Kg de material liofilizado) | 13 |
| Calcio (mg/Kg de material liofilizado) | 109,3 |
| Proteína (g/100 g de material liofilizado) | 2,9 |
| Grasa (g/100 g de material liofilizado) | 0,6 |
| Cenizas (g/100 g de material liofilizado) | 4,8 |
| Fibra insoluble (g/100 g de material liofilizado) | 6,3 |
| Fibra soluble (g/100 g de material liofilizado) | 1,0 |
| Fenoles - ácido clorogénico (mg/g material liofilizado) | 13,3 |

Presenta tubérculos redondos de piel y carne amarillo intenso, ojos superficiales, período de reposo de 25 días, rendimiento promedio en las evaluaciones de 32,9 ton/ha, con un 80 % en categoría primera, con gran buen tamaño para procesos de papa precocida congelada.



Libertad y Orden
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural



Foreign Affairs, Trade and
Development Canada

Affaires étrangères, Commerce
et Développement Canada



IDRC | CRDI

International Development Research Centre
Centre de recherches pour le développement international