

República Dominicana.

SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO,
AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS

(POR CORRESPONDENCIA)

Fascículo 27



AGRICULTURA

LECCION XXVII

Solicítese a la Sección de Publicaciones y
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935.

Primera Edición.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE AGRICULTURA Y FOMENTO
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y FOMENTO
CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS ACROPECUARIOS
POR CURSOS PRESENCIALES

Tratado 1



AGRICULTURA

LIBRO PRIMERO

Publicado en el Instituto de Investigaciones y Estudios
Bibliografía de la Agricultura y Fomento
México, D.F.
1955

LECCION XXVII

CULTIVO DE LA PAPA

(Solanum Tuberosum)

Generalidades:— La papa es oriunda del Perú, donde era cultivada por los indígenas antes de la llegada de los españoles. Su posición botánica está en la familia de las Solanáceas, formando una de las más importantes especies de esta numerosa familia.

Los españoles la introdujeron en Europa después de grandes luchas contra la ignorancia de aquel tiempo, pues los sabios de entonces suponían, sin ninguna base en qué sustentar su teoría, que ella era la planta enviada por el diablo para conquistarse la Humanidad. Luego de vencidas las dificultades, el cultivo de la papa se generalizó, siendo ahora, con el trigo, la base de la alimentación de muchos millones de personas.

Importancia de este cultivo:— Es uno de los cultivos más remuneradores, pues su ciclo vital es muy corto (apenas 100 días). Tiene además la ventaja de que se puede cultivar tanto en zonas relativamente frías, como en las cálidas del trópico.

Terrenos que requiere:— Los terrenos fértiles de aluvión arenoso, que no se encharquen y que tengan bastante humus, son ideales para este tubérculo, no obstante que en terrenos arcillosos con subsuelo permeable se pueden lograr halagadoras cosechas.

Propagación:— La papa se propaga casi siempre por pedazos de tubérculo, cada uno de los cuales tendrá por lo me-

nes una yema. Sólo con fines experimentales se hace a veces la siembra por semilla.

Cuando se va a sembrar, los tubérculos se dividen, dejándose unos cuantos días en un lugar fresco y sombreado para que se forme en las heridas un "callo". Es bueno siempre desinfectar la semilla, antes de sembrar, con una solución al 1 % de Sulfato de Cobre, con el fin de matar las esporas de los hongos que pueda tener.

Preparación del terreno:— Este cultivo requiere la más cuidadosa preparación del terreno, arándolo y gradándolo. Luego con un arado de doble vertedera se forman canteros estrechos, a una distancia de 18 pulgadas uno del otro.

Clase de semilla que se debe emplear:— Nunca deben sembrarse papas obtenidas en el comercio sin la certificación de que sean provenientes de plantas sanas, pues si sucede lo contrario, pueden llevarse infecciones que no sólo echarán a perder la cosecha, sino que imposibilitarán el terreno para volver a dedicarlo a este cultivo por largos años. La Secretaría de Estado de Agricultura y Trabajo importa todos los años semilla selecta que vende al costo a los interesados en este cultivo.

Siembra:— Los trozos de tubérculos son puestos en los canteros a una distancia de 12 pulgadas entre sí y a una profundidad aproximada de cuatro pulgadas.

Cultivos:— La papa no prospera cuando las yerbas la ahogan; el campo ha de mantenerse libre de todos los abrojos. Cuando las plantitas tienen aproximadamente 10 pulgadas de altura, se comienza a darles aporque, usando una azada. Generalmente, tres o cuatro aporques son suficientes durante el cultivo.

Cosecha:— Cuando las hojas se secan, marchitándose el tallo, ya está la plantación lista para cosecharse. Se escogerá para esto un día no lluvioso, y estando la tierra seca, se procede a arrancar las papas. Hay máquinas especiales para hacer esta operación, que funcionan con tracción animal o mecánica.

En la tarde se recojen, regándose en una capa delgada en una enramada de piso seco para que se oreen con el aire. Estarán listas para la venta cuando su peso se haga más o menos constante. Para conocer esto, se pesa una cantidad

conocida, que cada dos o tres días se controlará, y cuando pasadas tres pesadas consecutivas, el peso no tenga fluctuaciones, se pueden dar por en sazón.

En el almacén hay que tener siempre la precaución de sacar todo tubérculo que presente resblandecimientos o pudriciones.

Embalaje:— Las papas corrientemente se embalan en barriles que contienen 165 libras (75 Kgs.). Estos deben tener perforaciones con lo cual se consigue ventilación en la masa, evitándose así la pudrición del contenido.

Enfermedades:— Las enfermedades de este cultivo pueden ser ocasionadas por insectos o por hongos.

Entre los insectos más dañosos en nuestro país, podemos citar los siguientes: La oruga taladradora, la pulga morena, la pulga negra y eventualmente la larva verde del tabaco.

Todos son masticadores, y se combaten con insecticidas de acción interna, los cuales ya conoce el alumno.

Entre los hongos podemos citar la sarna, el milden y la desecación. Estos se combaten por la aspersion de caldo bordelés.

EL ÑAME.

Conocemos bajo el nombre de "ñames" en el país muchas variedades del género botánico de las DISCOREAS, las cuales distingúense con nombres regionales, basados casi siempre en características de cada una variedad. Generalmente las características residen en el color de la corteza del tubérculo, la forma que afecta u otras nimiedades que a veces no tienen ninguna base fundamental. Así lo reconocen los botánicos, cuando aseguran que en las Antillas no se conocen más de seis variedades.

La mayor parte de los "ñames" cultivados son oriundos del Africa y del Asia, de donde se han introducido en las Antillas en los primeros tiempos de la Colonización, y luego repartidos por todo el continente, en donde se han hecho casi silvestres.

Todos los ñames son plantas trepadoras, que generalmen-

té alcanzan 10 y 12 metros de desarrollo. La parte de estas plantas por la cual se cultiva es el tubérculo, cuyo tamaño es muy variable. Estos tubérculos están provistos generalmente en su parte superior de más yemas que en el resto de su cuerpo, por cuya razón, y siendo esta la parte más áspera para ser empleada como comestible, es la que se emplea en la propagación.

Ciertas variedades, como el ñame blanco (*Discorea Alata*) tienen la propiedad de emitir en su tallo bulbillos que, puestos en condiciones favorables, pueden formar otras plantas. De esta concóense dos variedades, de acuerdo al color de su carne, que en una es morada y en la otra es blanca. Los tubérculos son bastante grandes, alcanzando un peso de cinco a seis kilogramos cuando procedan de tierras fértiles. Es indígena de Java.

La variedad llamada en Jamaica "Negro" y en este país "Mina", está provisto de espinas en el tallo. Su carne es amarillenta o blanca. Generalmente los tubérculos son palmados, es decir, que su forma recuerda la de una mano. La variedad preferida es la blanca.

El ñame llamado en Jamaica Cush-Cush es nuestro mapuey. Es ésta una de las más finas variedades, aunque de pequeño tamaño. Sus tubérculos se encuentran en número de 12 a 20 en cada planta, y son alargados, menos viscosos que las demás variedades y de sabor arenoso después de cocidos. Hay dos variedades: la blanca y la morada; los tubérculos de la última son de color de púrpura en su interior.

Sue'os:— Todas las variedades de ñames requieren tierra floja, rica en substancias orgánicas, hondos y arenosos, puesto que en tierras arcillosas los tubérculos no alcanzan el tamaño que en estas tierras. El drenaje es indispensable, si no se quiere que los tubérculos se pudran cuando sufran dos días de lluvia.

Epoca de siembras:— La mejor época de siembra es cuando se cuenta con ñames bien sozonados, que comienzan a emitir brotes en la parte superior. Esto generalmente sucede en los meses de Marzo a Abril.

Preparación del terreno:— El terreno para la siembra de ñames debe ser preparado como para la siembra de papas.

con la diferencia de que los canteros deben ser hechos a distancia de 1.50 metros entre sí. Como los ñames son plantas trepadoras, es indispensable proporcionarles tutores por donde sus guías trepen, para que así los tubérculos alcancen el máximo de su crecimiento. En terrenos de buena fertilidad, estos guías pueden ser plantas de yuca; las que se sembrarán a una distancia entre planta y planta se puede poner un ñame. Si se utiliza yuca como patrón en donde se vaya a sembrar ñames en abril, se procederá a poner la yuca en enero, para que tenga un mediano crecimiento cuando los ñames sean plantados.

Cultivo:— Es preciso mantener el suelo bien desyerbado, y los aporques menudeados les son convenientes. Se debe procurar no voltear los guías mientras se dan las labores, porque parece que esta manipulación no le conviene, y se ha observado que a las plantas que se les mueve demasiado las ramas no alcanzan sus tubérculos un buen desarrollo.

A veces se hacen cultivos intercalados de maíz y otras plantas, pero esto sólo es conveniente hacerlo en los primeros meses de la plantación. Más tarde cualquier sombra que se les ponga irá en detrimento de la cosecha.

Cosechas:— El tiempo que esta planta dura en el campo es corrientemente de diez meses. Cuando la planta comienza a amarillear su follaje, madurando las hojas, es tiempo de que sean extraídos los tubérculos del suelo, operación que hay que hacer con sumo cuidado, pues son demasiado quebradizos y muy sensibles a las heridas. Extraídos del suelo con cuidado, se pueden conservar por algunos meses, pero entonces la extracción debe ser hecha en tiempo seco, y desprendida toda la tierra con un palito, sin causarles heridas ni golpes.

CUESTIONARIO

- 1o.—Cite algunas de las razones debido a las cuales la papa es un cultivo muy remunerativo. La permeabilidad del subsuelo en el cultivo de la papa.
- 2o.—Importancia de la apropiada preparación del terreno en el cultivo de la papa.
- 3o.—Distancia de siembra. Cuidados culturales.
- 4o.—La maquinaria en el cultivo de la papa. Enfermedades que Ud. conoce que la atacan.
- 5o.—La maquinaria en su cultivo.
- 6o.—¿Qué sabe Ud. acerca de las variedades del ñame?
¿Cómo se efectúa la siembra del mismo?
- 7o.—Suelos apropiados para el ñame. Epoca de siembra.
- 8o.—Tiempo de cosecha y cuidados culturales.
- 9o.—¿Cómo conocería Ud. que ha llegado el tiempo de cosechar una plantación de ñames?
- 10o.—Modo de cosecharlo. El ñame en la alimentación del campesino dominicano.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
1960



INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuándo una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Contesté las lecciones dentro de los diez días de haberla recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.

Bajo el Gobierno del Honorable Presidente Trujillo.

