

La papa china: un cormo con potencial en el Pacífico colombiano

Nilsen Lasso-Rivas PhD. – Docente, Universidad del Pacífico

Un cultivo antiguo

“Papa china” es el nombre con el que se conoce en algunas partes de Colombia a la especie vegetal *Colocasia esculenta*, en otras partes del país a ésta misma planta se le conoce como mafafa o malanga. Vale la pena mencionar que con el nombre papa china en otras partes de América se cultivan plantas del género *Xanthosoma*. Tanto el género *Colocasia* como el género *Xanthosoma* pertenecen a la familia botánica Araceae, el primero originario del sureste de Asia, y el segundo, originario de América. Para diferenciar un género de otro la manera más fácil es a través de la forma de la hoja, que es peltada en *Colocasia* y sagitada en *Xanthosoma*.

La papa china es una planta que produce un tipo de bulbo o tubérculo subterráneo llamado cormo que es altamente comestible para consumo humano y animal. El cormo, es una palabra derivada de “kormos”, del griego antiguo refiriéndose al tronco de una planta. El cormo es similar al bulbo de la cebolla, o tubérculo de la papa, donde la base del tallo de la planta es subterránea y se engrosa o hincha formando bulbos o tubérculos que sirven para almacenar agua y sustancias nutritivas para la planta (Figura 1). Los bulbos de la papa china se forman al final del tallo, con apariencia entera cuando se cortan en rodajas, mientras el de la cebolla son hojas modificadas que son visibles como escamas o capas, cuando se corta el bulbo transversalmente. El bulbo del cormo al igual que el de la cebolla termina encima de una placa o base de donde pueden brotar raíces.

Algunos investigadores consideran que la papa china fue uno de las primeras plantas cultivadas por los seres humanos en el periodo neolítico, hace aproximadamente unos ocho mil años. La papa china es originaria de la región Indo-malaya desde donde se dispersó al este y sudeste de Asia, Islas del Pacífico y África, para luego ser llevada al Caribe y las Américas. En Colombia la papa china crece en las zonas cálidas y húmedas del interior y en las zonas húmedas de la región de la costa del Pacífico,

es en esa zona donde se encuentra la mayor área cultivada debido a que la planta se adapta muy bien a las condiciones edafoclimáticas allí presentes, esto es, precipitaciones anuales sobre 3000 mm, sitios anegadizos, suelos con pH entre 4,5 - 6 y temperatura promedio anual de 27 °C.

Usos y beneficios de la papa china

El principal uso que se da a la papa china es en la alimentación humana o animal, se consume especialmente la parte rizomatosa o cormo (Figura 1), también se pueden consumir las hojas y peciolos. A los cormos se les consumen cocidos, fritos en rodajas o en forma de harina, mientras hojas y peciolos se pueden usar como hortaliza previamente hervida. Desde el punto de vista nutricional, la papa china es rica en fibra, calcio, potasio, hierro, vitamina A, vitamina B1, vitamina B2 y vitamina C. La papa china es superior a la papa en valor nutricional, ya que contienen una mayor proporción de proteínas, calcio y fósforo. El contenido de vitamina B en el cormo de la papa china es equivalente al de la col y al doble de la papa. La papa china también contiene mayores cantidades de complejo B que la leche entera. En los cormos, el almidón de la papa china está presente en granos muy finos que los hacen fácilmente digeribles tanto para el hombre como para los animales.



Figura 1. Cormos de papa china. Tomado de Cundumí (2016).

El almidón de la papa china es utilizado en la industria de alimentos en la elaboración de comidas para bebe pues es un producto que puede ser consumido por individuos alérgicos a los cereales, el almidón de papa china también se emplea como ingrediente en la elaboración de pastas y productos cárnicos como salchichas. En cuanto a la alimentación animal, el resultado de investigaciones realizadas en la región muestra que el ensilaje a base de papa china posee el potencial para convertirse en un sustituto del concentrado comercial en la alimentación de peces reduciendo de manera significativa los costos de producción por alimentación. De manera similar, el ensilaje de cormos de papa china también tiene gran potencial para la alimentación de cerdos, este producto puede ser incorporado en la dieta de estos animales incluso en etapas iniciales donde las condiciones del tracto gastrointestinal son más difíciles, adicionalmente, existen reportes que muestran que ensilado de papa china es bastante estable y puede ser almacenado por períodos de tiempo superiores a seis meses sin requerir de refrigeración. Vale la pena mencionar que una de las ventajas del proceso de producción de ensilaje es que éste es económico pues no requiere de mucha infraestructura.

Producción

La producción de papa china en Colombia se concentra en los departamentos de Cauca, Valle del Cauca y Nariño totalizando para el año 2013 un área cultivada de 1.016 hectáreas, con una producción de 7.154,50 toneladas y un rendimiento promedio de 7,1 t/ha.

Cultivo de la papa china

Desde el punto de vista agronómico la papa china se considera como una planta anual con un ciclo biológico de siete a diez meses, este ciclo se puede dividir en tres periodos: el primero comprende desde el brote hasta la aparición de los cormos primarios, el segundo involucra el crecimiento rápido del follaje y el máximo desarrollo foliar, finalmente se presenta un crecimiento rápido de cormos secundarios y terciarios y la consecuente senescencia del follaje. El material de siembra usado para la producción de papa china comprende cormos pequeños o secciones cortadas de cormos

grandes, cormelos o secciones cortadas de cormelos grandes, y cortes del tallo correspondientes al ápice del cormo (1cm) y de 15 – 25 cm de la parte baja del peciolo.

En Colombia el cultivo de la papa china no está tecnificado por lo que la preparación del terreno se hace de forma manual y generalmente se practica en terrenos denominados rastrojos, inundables y de relieve irregular; la preparación consiste en la roza con machete toda la maleza, se cortan los arbustos y posteriormente todo el material es cortado en trozos más pequeños de manera que se facilite el proceso de descomposición y aporten materia orgánica al suelo, por último se hace el ahoyado para proceder a la siembra. Las mejores distancias de siembra para la papa china son de 1 m x 1m y 0,80 m x 1 m (Figura 2), vale la pena indicar que las distancias de siembra más cortas disminuyen el rendimiento de cormos por planta pero resultan en rendimientos por hectárea más altos comparados con distancias de siembra mayores. El control de las arvenses se realiza a partir del tercer mes después de la siembra, y continua realizándose de manera frecuente debido al crecimiento rápido de estas.



Figura 2. Cultivo de papa china empleando distancias de siembra cortas. Tomado de Cundumí (2016).

Fertilización

En cuanto a la fertilización del cultivo, se aconseja aplicar abono orgánico localizado en el surco (15 – 18 t/ha), según la disponibilidad se pueden utilizar diferentes fuentes como gallinaza, porquinaza, lombricompost, compost. También se pueden emplear biofertilizantes (micorrizas y microorganismos promotores del crecimiento)

usando las dosis sugeridas por el proveedor. Para el uso de fertilizante mineral se puede aplicar de 0,5 – 0,6 t/ha de (N – P₂O₅ – K₂O) a los 60 – 70 días después de la siembra.

Cosecha

La cosecha de la papa china se realiza cuando las hojas inferiores de la planta se tornan amarillentas y cuando los cormelos se cierran en la parte superior. En la región Pacífica colombiana la cosecha se realiza de forma manual, halando con fuerza la planta o con la ayuda de un machete cortando las raíces laterales del cormo, en otros lugares se emplean herramientas como el azadón o la pala.

Una receta con papa china

Croquetas de papa china

Ingredientes:

- Tres cormos de papa china
- Un huevo
- Perejil
- Ajo en polvo
- Sal

Preparación:

Pelar la papa china y rayarlas, agrega el huevo y el resto de ingredientes, mezclarlo todo con ayuda de un tenedor hasta formar una masa homogénea, con la sartén bien caliente freír por ambas caras, escurrir en papel absorbente.

Bibliografía y Enlaces relacionados

Caicedo, Q., Rodríguez, B., & Valle, R. (2013). Una reseña sobre el uso de tubérculos de papa china (*Colocasia esculenta*) conservados en forma de ensilaje para alimentar cerdos. Revista electrónica de Veterinaria 15(1): 1-11.

Carabali B.M. (2017). Influencia del drenaje sobre el crecimiento y producción de la papachina (*Colocasia esculenta*), en condiciones ambientales de Buenaventura D.E. Valle del Cauca. Tesis de Agronomía no publicada, Universidad del Pacífico, Buenaventura D.E, Colombia.

Cundumí J.I. (2016). Efecto de la aplicación de abono orgánico y de la densidad de siembra en el crecimiento y la producción de papachina (*Colocasia esculenta* L.) en Buenaventura D.E. Tesis de Agronomía no publicada, Universidad del Pacífico, Buenaventura D.E, Colombia.

Lozada A.F. (2005). Producción del cultivo de papachina utilizando dos métodos de propagación asexual bajo cuatro niveles de fertilización orgánica, <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/5423/4/T-ESPE-IASA%20I-002856.pdf>, visita a la página 29/03/17

Martin A. F. (2012). Cultivo de la papa china y pelma, Ecuador, provincia de Morona Santiago. Manual técnico. <https://es.slideshare.net/INGPAKOWPN/cultivo-de-la-papa-china-y-pelma-ecuador-provincia-de-morona-santiago-mts-ingfrancisco-martin-armas>. Accedido 29/06/19.