

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

HISTORIA DEL CULTIVO DE LA PAPA EN COSTA RICA

ELABORADO POR

Ing Agr Carlos Roberto Ramírez Aguilar

Especialista Cultivo de la papa de la Dirección Regional de Cartago

Cartago 1984

## INTRODUCCION

El presente informe tiene como finalidad dar una visión histórica sobre la evolución de la actividad papera en nuestro país, desde su -- inicio con fines comerciales en el año 1910, hasta la actualidad; precisar quienes fueron sus precursores y qué aporte brindaron para el desarrollo de dicha actividad agrícola.

Asimismo se tratará de proporcionar toda la información posible sobre las diferentes variedades que se han venido cultivando en Costa Rica, algunas de las cuales tuvieron gran importancia en determinada época, pero que luego fueron sustituidas por otras con mejores características, especialmente en cuanto a resistencia a enfermedades o bien por ser más productivas.

Se mencionarán también las zonas productoras de mayor importancia y otras zonas en las que se han llevado a cabo ensayos que han demostrado que también son aptas para el cultivo y que en la actualidad se les denomina como Zonas de Potencial.

### OBJETIVOS

1. Elaborar un informe escrito que pueda servir de base, para que futuras generaciones conozcan cómo se llevó a cabo el desarrollo de la actividad papera en Costa Rica.
2. Orientar a los agricultores, estudiantes, historiadores, profesores, etc. sobre la historia del cultivo de la papa a fin de que dicho informe se utilice en futuras investigaciones en este campo.

### METODO DE TRABAJO

Para la realización de este trabajo, fueron consultadas algunas bibliografías; sin embargo, por no existir en nuestro medio información amplia sobre este tema, el trabajo se llevó a cabo, mediante entrevistas con personas que, a través de los años han estado directamente ligadas con la actividad o bien descienden de personas o familias que participaron en el desarrollo del cultivo de papa en nuestro país o que trabajan o trabajaron con instituciones que participaron en el desarrollo del cultivo.

## CAPITULO I

### 1. ORIGEN DEL CULTIVO DE PAPA

La papa cultivada tiene como lugar de origen América del Sur, existiendo en esa región dos especies principales que se denominan:

a. Solanum andigenum

Probablemente tuvo su origen en Perú, pero se extiende hasta el Ecuador y Colombia por el Norte y Bolivia por el Sur.

b. Solanum tuberosum

Esta especie tiene su origen al Sur de Chile, probablemente en la Isla de Chiloe; es la papa que se cultiva en las regiones templadas de Europa y Estados Unidos y las regiones afines del Hemisferio Sur.

La diferencia entre estas dos especies es que la *Solanum tuberosum* es una planta de día largo, ésto es, que puede alcanzar su máximo de producción en un día de más o menos 16 horas y la *Solanum andigenum*, es adaptable a un día corto, lo que hace que sea la especie más adecuada para las zonas tropicales.

Otra diferencia de mucha importancia, es que la *Solanum tuberosum* es estéril en sus órganos florales, mientras que algunas especies de *Solanum andigenum* son fértiles, produciendo gran cantidad de semilla, lo que facilita la obtención de nuevas variedades.

-4-

Por último algunas variedades de *Solanum andigenum* han probado ser más ricas en proteínas y en vitamina C que las *Solanum tuberosum*.

## CAPITULO 2

### HISTORIA DEL CULTIVO DE PAPA

A la llegada de los españoles a Suramérica, en el año 1550, encontraron un gran número de variedades de papa cultivables, cuyos tubérculos eran usados por los nativos de la región para su alimento.

Pedro César de León en 1580, encontró, en la **Altiplanicie Andina**, a los Incas cultivando la papa, sobre este acontecimiento, mandó crónicas al viejo mundo; sin embargo, no se sabe con certeza, cuándo fue introducido dicho cultivo en Europa ni los medios que se emplearon para que los blancos aprendieran a consumirla, no obstante, se supone - que fueron los marinos españoles, quienes al regreso de sus viajes -- llevaron papas y las introdujeron en España.

Ya en el siglo XVII, fue introducida a Portugal por los Carmelitas Descalzos. Días más tarde, a tres de ellos les dio lepra y optan por culpar el consumo de papa como posible responsable de tan peligrosa enfermedad y deciden eliminar la siembra y consumo de tan "perjudicial tubérculo".

Su introducción a Francia, se le atribuye a Agustín Permantier a finales del siglo XIX quien solía llevar la flor blanca y rosada en su vestuario como símbolo del nuevo cultivo que había llegado al viejo mundo.

De España y Portugal, fue llevada posiblemente a Italia de aquí a principios del siglo XIX a Austria, luego a Alemania y luego a --- Suiza.

Según leyendas, a Irlanda fue introducida por el pirata Francis Drake, por el año 1586.

Se tiene muy poca información sobre la introducción de la papa - en los Estados Unidos, pero se cree que fue con la llegada de los colonizadores Ingleses de Carolina y Virginia, aunque informes un poco más serios indican que fue cultivada por primera vez en New Hampshire en el año 1719, con semilla traída de Irlanda. En ese tiempo se le - conocía con el nombre de "Irish potato".

Desde su introducción a Europa hace poco más o menos de 400 --- años, el cultivo ha tenido un espectacular aumento, a tal grado, que prácticamente en la actualidad se cultiva en todos los países del -- mundo.

Algunas crónicas, indican que un siglo después de introducida a Europa, solamente Alemania producía más papa que toda América.

### CAPITULO 3

#### HISTORIA DEL CULTIVO DE PAPA EN COSTA RICA

Respecto de Costa Rica, se tienen muy pocos datos sobre la historia del cultivo de la papa; sin embargo, algunos documentos, así como también testimonios de varias personas indican que la papa se empezó a cultivar en nuestro país, poco antes de haberse dado a conocer en Francia por Permantier a finales del siglo XIX.

En esa época solo se conocía en Costa Rica la papa criolla o nativa, variedad que según testimonios de algunas personas era sacada de las zonas altas de la montaña y no se sembraba con fines comerciales, sino solamente en los solares de las casas.

Para el año 1910 ya se empieza a cultivar con fines comerciales, para lo cual se podría decir que el pionero en esta actividad lo fue el señor Zenón Sanabria, quien decide hacer las primeras plantaciones cerca de San Rafael de Oreamuno, localidad que se le considera como la cuna del cultivo en nuestro país.

A partir de aquí, se comienza a extender hacia el lado Norte del lugar conocido como "La Chinchilla", 15 kilómetros arriba hasta San Juan de Chicué.

El hijo de don Zenón, Rafael Sanabria, años después continúa con el perfeccionamiento de las técnicas del cultivo que aprende en sus viajes al exterior especialmente a Europa. Una de las técnicas más

importantes, fue la distancia de siembra, pues observa que en Europa le daban más distancia entre semilla y semilla, ya que en la época no se usaban fungicidas, entonces cuando llegaba el mes de setiembre las lluvias sacaban la papa y al sembrarla muy junta, ésta no engrosaba.

Otras personas muy ligadas con la historia del cultivo de papa en Costa Rica lo fueron los hermanos Jiménez Guzmán quienes al igual que Zenón Sanabria, extendieron el cultivo hacia otros lugares. Cabe destacar, que ya para el año 1915, el señor Cristóbal Jiménez --- Guzmán, en compañía de sus hermanos abren nuevos mercados para la papa en Puntarenas, a donde viajaban en caravana en un viaje que a veces duraba más de 20 días. Allí canjeaban su producto por sal o bien lo vendían a un precio no mayor de ₡10 el saco puesto en Puntarenas.

A su paso por algunos lugares de las provincias de Alajuela y Heredia, fueron dando a conocer, entre los pobladores de aquellas zonas, las prácticas del cultivo de papa y es así como se empieza a diseminar en otras zonas; sin embargo, los cultivos en estos lugares estuvieron limitados a los solares o patios de las casas, en muy pequeña escala y sin laboreo alguno.

Don Ricardo Jiménez Oreamuno en el año 1915, empezó a realizar las primeras prácticas de desinfección de semilla, para lo cual utilizó un método muy sencillo, que consistía en sumergir el canasto --

lleno de papa en un recipiente que contenía el desinfectante, por espacio de aproximadamente cinco minutos; luego se dejaba escurrir el exceso de sustancia. Se desconoce el tipo de desinfectante que se utilizaba. Sin embargo, el aporte de don Ricardo fue escaso, pues el cultivo de papa no era el fuerte de sus fincas, ya que su negocio siempre lo fue la actividad lechera.

Entre los años 1915-1918, se suman a la actividad otras personas que también brindan su aporte para el desarrollo del cultivo, ellos lo son don Juan Monge y sus hijos, que establecieron las primeras plantaciones en Tierra Blanca de Cartago; cabe mencionar que, en esa época las variedades utilizadas eran: la criolla, morada, blanca y morada negra, las cuales tenían gran resistencia a enfermedades; no necesitaban de fumigaciones, no se les aplicaba abono y se podían almacenar en trojas por mucho tiempo, con el fin de obtener mejores precios, tampoco había problemas de enfermedades fungosas (quemadas) en los papales.

En esta misma fecha mencionamos a don Manuel Molina, que es la persona que establece las primeras plantaciones comerciales en Cot de Oreamuno, así como a don Leonidas Peralta quien fuera precisamente el primer agricultor que, para el año 1920, introduce la mecanización en el cultivo: importó maquinaria manual para romper, sembrar y cultivar; además de establecer la primera planta hidroeléctrica en la zona, manejada por el río conocido como "La Cañada" y la cual en la actualidad

se cree que aún funciona. Aparte de papa, el señor Peralta, sembraba grandes cantidades de maíz, producto que ocupaba la mayor parte de sus fincas.

Sin embargo, esta mecanización no pasó de ser un intento de don Leonidas por perfeccionar las prácticas de cultivo, pues pasaron luego varios años sin que nadie introdujera nuevamente equipo mecanizado.

Entre 1918 y 1920, podemos recordar a los hermanos Francisco y - Victor Ortíz, quienes establecieron plantaciones en sus terrenos si-- tuados entre Potrero Cerrado y Tierra Blanca.

Las prácticas de cultivo continúan cambiando con el paso de los años. En este aspecto mencionamos a los hermanos Enrique, Miguel, -- Noré y Elías Gómez, quienes fueron extendiendo el cultivo hacia otras zonas, tales como Llano Grande y Pacayas. Precisamente fue Noré ---- Gómez, quien entre los años 1925 y 1930, inicia la práctica de apor-- car la papa con bueyes, agilizando de esta manera tan tedioso trabajo y economizando en mano de obra.

En 1930, los hermanos Chacón, de Llano Grande de Cartago, son -- los primeros en clasificar semilla solo para la venta, o sea, que ca-- si no vendían papa para consumo; en ese año la papa era vendida a --- ₡17 los 18 quintales (1 carga); y en 1948, alcanza un precio de ₡180 la carga y así sucesivamente hasta lograr precios récord en los últi-- mos años.

Nuevamente en 1940, el señor Carlos Gómez Leitón, introduce maquinaria al igual que lo hiciera don Leonidas Peralta, casi 20 años, antes, sólo que esta vez sí da resultado y la utilización de maquinaria se hace de uso corriente entre los agricultores con excepción de aquellos que poseen terrenos muy quebrados en donde el uso de maquinaria es nulo.

Rafael Cruz Mena, también en 1940 introduce las labores de abonamiento y fumigación.

Cabe destacar que el mercadeo de papa desde su inicio se realiza precisamente en el mismo lugar en donde se hace en la actualidad o sea en la calle localizada en el costado este del Mercado Municipal de la Ciudad de Cartago.

En el año 1910 y siguientes, el transporte del producto era realizado por medio de carretas con bueyes aunque también se utilizaban los caballos por aquellas personas que sembraban poca cantidad o eran de escasos recursos económicos.

En la actualidad existe bastante perfeccionamiento en cuanto a técnicas de cultivo; hoy día hay varios agricultores que casi solo se dedican a la selección y venta de semilla. Generalmente estos agricultores tienen sus cultivos en las zonas más altas, pues es precisamente ahí donde se obtiene mejor semilla, la maquinaria es de uso corriente entre casi todos los agricultores, la mayoría posee su propio vehículo, así como su casa y su finca, por lo que se podría decir

que en este sentido la zona papera ha prosperado mucho, sin embargo - existe una parte negativa y es que hoy día, las variedades son muy susceptibles a las enfermedades, requieren de grandes cantidades de abono para cosechar, hay que realizar labores de fumigación con mucha frecuencia y los tubérculos soportan almacenaje por muy poco tiempo.

CAPITULO 4

HISTORIA DE LAS VARIETADES DE PAPA EN COSTA RICA

1. Papa criolla o nativa (antes de 1910)

Fue la primera conocida en nuestro país y según testimonios de algunas personas, la semilla de esta variedad se extraía de las partes altas de las montañas, era grande, de color blanco, con ojos profundos y ligeramente morados, harinosa y de muy buen sabor, su origen no es muy preciso, pero a la llegada de los españoles a Costa Rica ya se conocía en nuestro medio e incluso era consumida por los nativos. Los primeros cultivos comerciales de esta variedad fueron realizados en Sabanilla (Potrero Cerrado) y su duración para cosechar era de 7 meses resistente a enfermedades y soportaba almacenamiento por largo tiempo no requería de abonamiento ni fumigaciones.

2. Morada negra (1910-1920)

Papa de color morado, inglesa, sumamente resistente a enfermedades en la época en que fue cultivada, no requería de abonamiento y era de fácil almacenaje por largo tiempo. Se cree que fue traída a nuestro país por un señor de apellido Booker, de origen inglés, quien radicó en Cartago y que para ese tiempo era empleado de la Northern Railway Co. Se dice, que este personaje trajo de Inglaterra unas pocas papas que plantó en un lugar denominado ---

"Los Yoses" cerca de Paso Ancho, en la finca de don Ramón Aguilar Fernández. Mas tarde, vendió la semilla de esta variedad a don Julio Quirós a un precio de ₡12 la carga (18 qq) (aproximadamente ₡2 el saco), éste a su vez la fue diseminando a otros lugares como Cot, Cipreses y luego se extendió a toda la zona.

3. Morada blanca (1915-1920)

Es una mutación de la morada negra y fue seleccionada de una planta que apareció en un papal de morada negra en la finca "La Chinchilla", propiedad del señor José Joaquín Pacheco Cooper, quien precisamente llevó a cabo la selección.

Esta variedad posee unas manchas moradas alrededor de los ojos, la forma del tubérculo y su calidad son muy semejantes a su antecesora, morada negra.

4. Italiana blanca e italiana negra (1920-1922)

Se desconocen los nombres de quienes las trajeron a nuestro país, en 1953 el señor Agustín Rivera, agricultor de San Juan de Chicué aún conservaba un poco de semilla que había obtenido de la multiplicación de una planta que apareció en un papal de su propiedad. No se tienen datos sobre productividad y resistencia y en la actualidad estas variedades prácticamente han desaparecido.

5. Chilena (1920-1922)

No se tienen datos sobre quién la trajo a nuestro país ni sobre sus características en cuanto a productividad y resistencia.

6. Número 2 (1930)

Su verdadero nombre es (Rural New Yorker Number Two) fue traída a nuestro país por don Enrique Jiménez Núñez, junto con otras variedades.

7. Irish Cobbler (1930)

Introducida en Costa Rica, por don Enrique Jiménez N., variedad de cáscara muy gruesa; su importador creyó ver en esta variedad una solución al problema de almacenaje. Aún quedan en Estados Unidos, de donde es originaria, algunos agricultores que la producen. Estas dos variedades anteriores junto con algunas otras fueron principalmente cultivadas en un campo de ensayos que existió en Guadalupe de San José con el fin de obtener variedades adaptables a la zona media.

8. Monte verde (Green Mountain) (1930)

Fue traída de los Estados Unidos, Estado de Virginia y sembrada por primera vez en la finca "La Cañada" propiedad del señor Leonidas Peralta; tuvo gran éxito en la zona por algunos años.

9. White Star (1920-1930)

Variedad de papa importada por don Emilio Robert, alrededor del año 1928 de la casa Stecker Brothers de New Orleans, su descripción botánica corresponde a la que hoy día se conoce como Estrella por lo que se supone que se trata de la misma variedad.

10. Inglésa (1930-1935)

Se desconoce su importador y el año en que llegó a nuestro país, para el año 1953, el único productor que conservaba algo de esta variedad era don Glode Piedra, de Llano Grande.

11. Majestic (1935)

Variedad importada de Alemania por el Centro Nacional de Agricultura, aún se cultiva en algunos países de Europa.

12. Boston (1930-1935)

No se conoce con exactitud la fecha en que fue traída a nuestro país así como su importador.

13. Golden Yellow (papa amarilla) (1940-1950)

Sobre la llegada a nuestro país de esta variedad existen dos versiones, la primera dice que fue traída a Costa Rica por el señor Alberto González Soto para sus fincas en Coliblanco. Esta variedad en principio fue empleada para alimento de ganado, especialmente durante la sequía, fue traída de Inglaterra aunque se cree que es originaria de Noruega, aquí, se conoció hasta hace pocos años en las <sup>INMEDIACIONES</sup> ~~inmediaciones~~ de Pacayas como papa amarilla. La otra versión es que el Dr. Juan Bautista Vega Sanabria, recogió de -- una caja en donde venía maquinaria para el lavado de papa unas pocas semillas que por alguna razón quedaron enredadas en la caja de una máquina importada por Macaya y Cía., firma que se dedicaba a la importación de artículos del exterior, las sembró en su finca y de esa manera se disemina por toda la zona. Años más -

tarde, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, envía una muestra de esta variedad a Europa en donde es identificada como la variedad "Record" Holandesa.

14. Harford y Guetar (Huetar) (1948-1950)

Seleccionadas y multiplicadas en Turrialba, en el Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, actual CATIE, por el Dr. Ernesto Cásseres; estas variedades casi no fueron conocidas entre los agricultores de la zona Norte de Cartago.

15. Kennebec (1950)

Variedad importada de los Estados Unidos, por el señor José Pla; muy resistente a tizón tardío y a enfermedades virosas, se desconoce su resistencia a la maya; desplazó algunas variedades en -- apenas un 10%.

16. Alma, Up-to-date y Bronderslev (1955-1960)

Recibidas como un obsequio del Gobierno de Holanda, variedades de rendimientos muy buenos el primer año de sembrados pero muy susceptibles a Phytophthora infestans; se degenera año con año debido precisamente a la susceptibilidad a enfermedades virosas, sus condiciones culinarias son excelentes.

17. Bevelander (1960)

Variedad que fue regalada por el Gobierno de Dinamarca al M.A.I. (Ministerio de Agricultura e Industria), de producción regular.

18. Cherokee (1960)

Traída al país por el IICA de Turrialba, actual centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, procedente de Estados Unidos y ligeramente resistente a Phytophthora infestans.

19. Cortland y Glenmeer (1960-1970)

Variedades introducidas recientemente y multiplicadas por el MAI, no dieron resultados satisfactorios.

20. Las anteriores, son las variedades sobre las que se tienen algunos datos, no obstante a continuación se detalla una lista de algunas otras, de poca importancia en nuestro país.

Howna	Sequoia	Arran Banner	Fillmore	Burbanc
Chippewa	444-88	220-20	Rossanel	Warba
Katahdin	336-302	336-202	Ticanel	F B Y -1
Bintje	336-123	3319	Essey	Snowdrifh
Red Pontiac	336-18	Arran Consul	Ontario	DAC
Red Warba	Red Bliss	Rood Star	Sebago	Cortland
Aran Peak				

Variedades en uso

21. Rosita (1970)

Originaria del Valle de Toluca, México, de Folbje Frondoso, hojas finas y delgadas, color verde oscuro, con tallos finos y menos gruesas que la Atzimba. Su crecimiento es erecto y se clasifica

-19-

como tardía (110 días y a veces más, dependiendo de la altitud). Su floración es menos intensa que la Atzimba y de color lila, de tubérculos oblongos (más largas que anchas) de piel lisa y color rosáceo, con carne crema y ojos profundos, posee resistencia al tizón tardío causada por el hongo Phytophthora infestans (MduBak). De resistencia media a enfermedades virales en nuestro país, la calidad es regular y no es apta para preparar hojuelas. Introducida en nuestro país por el señor Eduardo Vivero. Los primeros agricultores que la sembraron fueron Noré Gómez, Tomás Asenjo y Mario Ivancovich.

22. Atzimba (1970)

Originaria también del valle de Toluca, México, variedad de hojas y follaje frondoso, color verde ligeramente oscuro, de altura media, con crecimiento erecto, tallos gruesos, se suele clasificar como semi-tardío, sus flores son blancas y abundantes, los tubérculos son oblongos (más largos que anchos), su piel lisa de color crema con carne ligeramente amarilla y ojos medianamente profundos. Esta variedad es resistente a algunas razas de tizón tardío causado por el hongo Phytophthora infestans (M. Du Bary).

Muestra resistencia a algunas enfermedades virales, por lo que se le cataloga en nuestro país como de resistencia mediana, ésta

se debe a cruces entre Solanum tuberosum y Solanum andigenum y -  
Solanum demissum. De alta productividad, calidad media, presenta  
dificultades para la industrialización, especialmente al elaborarse  
se en hojuelas, fue traída por Eduardo Vivero junto con la Rosita.

23. Ultimamente en un convenio Ministerio de Agricultura - Centro In-  
ternacional de la papa, con sede en Lima-Perú y con el financia-  
miento del Gobierno de Suiza, se ha establecido un programa na--  
cional de papa, el cual se encarga de evaluar e incrementar a ni-  
vel nacional materiales provenientes del C.I.P. (Centro Interna-  
cional de la papa) con sede en Lima, Perú; con características -  
propias para nuestro medio, en la actualidad se están evaluando  
algunas clones tales como Br 63-5, MS 35-22, Cruza 148 y la va--  
riedad Tollocan, además Br 63-65 y B 71240-2.

## CAPITULO 5

### ZONAS DE CULTIVO DE LA PAPA EN COSTA RICA

Las zonas donde se cultiva papa en nuestro país se dividen en zona principal, y zonas secundarias; denominadas también de potencial.

#### Zona principal

Es la que se localiza al norte de la provincia de Cartago, en las estribaciones de los Volcanes Irazú y Turrialba, en este sector se cultiva papa desde hace más de ochenta años y es donde se encuentra localizado el 95% de la superficie nacional de siembra.

Los agricultores comprendidos en esta zona son los que poseen las técnicas un poco más avanzadas en lo que a Costa Rica se refiere, ya que se ha tratado de introducir maquinaria, así como nuevas variedades más resistentes a las enfermedades propias de la zona.

1. La denominada zona principal abarca los siguientes lugares:

Principal  
(95% del total)

San Rafael de Oreamuno

Llano Grande

Potrero Cerrado

Tierra Blanca

San Juan de Chicúa

Pacayas

Capellades

Santa Cruz de Turrialba

Cot

Santa Rosa de Oreamuno

Paso Ancho

Cervantes

2. Las zonas secundarias de potencial comprenden los siguientes lugares:

La Cima

a. Sur de Cartago

El Empalme

Macho Gaff

b. Alajuela

Zarcelero y Alrededores

c. Zona Norte de Heredia

Estribaciones del Volcán Poás

Además, existen otros lugares en los que también se puede cultivar papa que son: Tilarán, Miravalles, Talamanca, San Vito de Coto - Brus y Santa Elena de Puntarenas. En estas últimas, solamente se han hecho experimentos y en ninguno de ellos se explota con fines comerciales.

CAPITULO 6

INSTITUCIONES U ORGANIZACIONES QUE HAN BRINDADO SU APORTE PARA EL  
DESARROLLO DEL CULTIVO DE PAPA EN COSTA RICA

a. IICA (1950-1970)

El Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, que tuviera su sede en Turrialba y que en la actualidad se le conoce con el nombre de Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, seleccionó algunas variedades de papa entre las que podemos enunciar: Harford y Guetar; además de la importación de algunas semillas como la Cherokee. La persona encargada de llevar a cabo estos trabajos, lo fue el Dr. Ernesto Cásseres. Sin embargo, el aporte de esta institución no fue muy valioso para los agricultores, pues las variedades seleccionadas en este lugar ni siquiera fueron conocidas entre los propladores de Cartago.

b. MAI (1960-1970)

Ministerio de Agricultura e Industria, era el nombre que se le daba antiguamente al actual Ministerio de Agricultura y Ganadería. Esta institución, también brindó su aporte para el desarrollo de la actividad, pero en una forma muy superficial, pues sus trabajos se limitaron únicamente a la multiplicación y selección de unas pocas variedades de papa que por lo general eran regaladas por algún gobierno o institución extranjera a nuestro país.

c. MAG (1960-1984)

El actual Ministerio de Agricultura y Ganadería, sí ha tenido una participación más activa en lo que al cultivo de papa se refiere, ha publicado varios boletines informativos que sirven de ayuda a los agricultores, además de brindar asesoramiento directo en el propio campo. Cuenta actualmente con un campo experimental donde se multiplican materiales de alta sanidad que sirven como base para iniciar el programa de certificación de semilla de papa en --- Costa Rica.

d. Centro Nacional de Agricultura (1935-1945)

El Centro Nacional de Agricultura fue una dependencia del antiguo Ministerio de Fomento; fue creado en el año de 1927 y culminó sus funciones cuando se inició la administración del Dr. Rafael Angel Calderón Guardia, en el año de 1945.

El aporte de esta institución en la actividad papera fue escaso y solamente se limitó a la publicación de algunos artículos en una revista que editaba y además a realizar unos pocos ensayos con algunas variedades, en su sede que estaba ubicada en San Pedro, en lo que hoy es la Universidad de Costa Rica.

e. Instituto de Asuntos Interamericanos (1936)

Esta institución, bajo la dirección de don Carlos González Orías, brindó su aporte principalmente en lo que a fertilización se refiere, ya que en un principio, no se fertilizaba, luego se empezó aplicar dos quintales por manzana de una fórmula 4-4-8 y finalmente en la actualidad, ya se realizan abonamientos completos.

f) PRECODEPA (1979-1989)

Programa Cooperativo de papa financiado por el Gobierno Suizo.

CONCLUSIONES

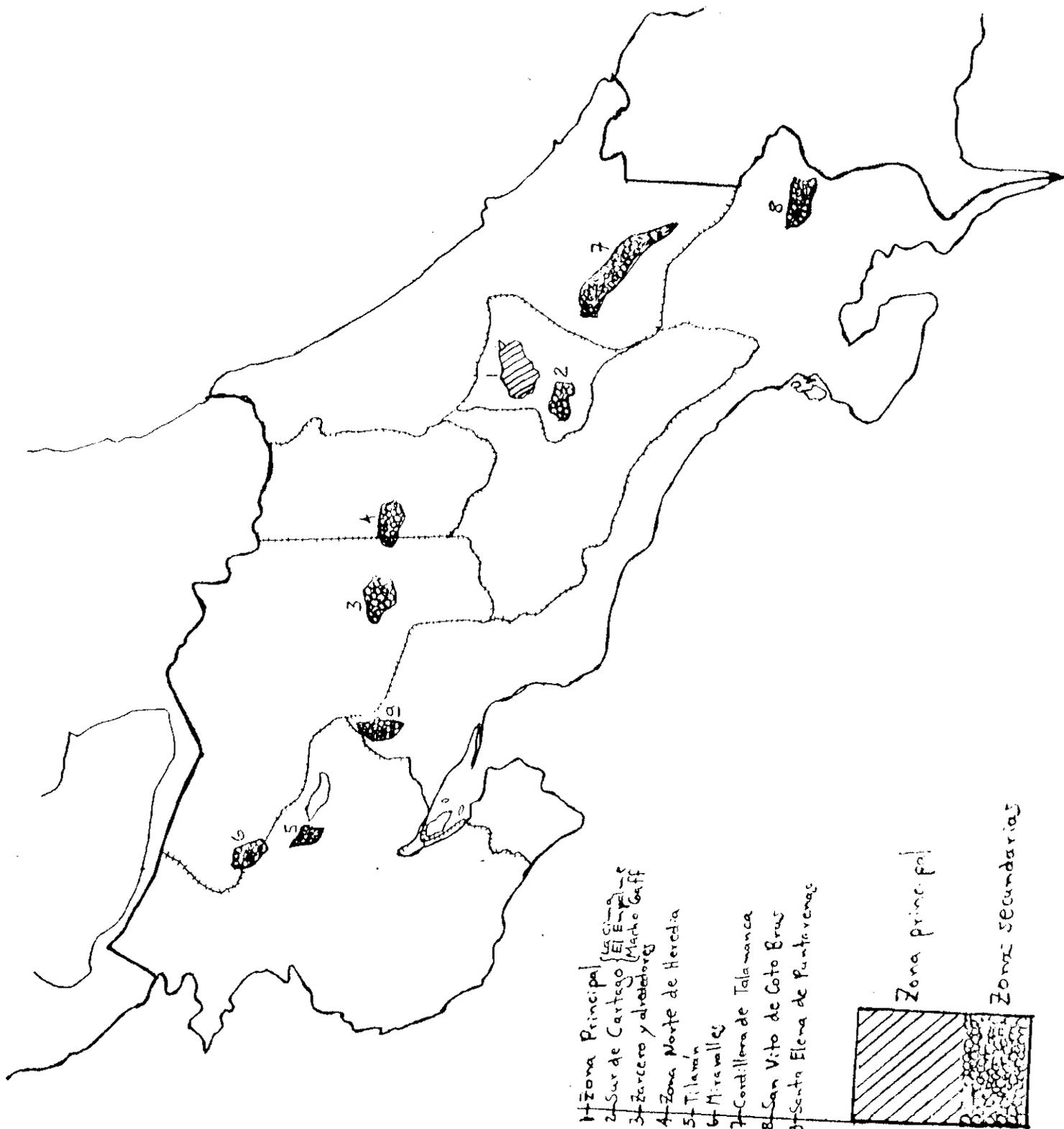
Para la elaboración de este texto, especialmente en su parte histórica, fue necesaria la consulta directa, por medio de entrevistas a aquellas personas que se relacionan en algún aspecto con el cultivo.

Es posible que en ciertos casos existan diferencias en cuanto a las opiniones sobre determinado aspecto, así como, también versiones totalmente diferentes sobre un mismo tema; ésto se debió a que no --- existe en nuestro país ningún tipo de material escrito que nos hable sobre los aspectos históricos del cultivo de papa en Costa Rica.

La idea primordial de este texto fue llenar el vacío existente -- que había hasta la fecha en cuanto a la historia y desarrollo del cultivo en nuestro país, no obstante en algunos casos la información recopilada no aclara en su totalidad algunos temas, sobre todo en lo que a variedades de papas se refiere.

ANEXO # 1

MAPA DE LAS PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO EN COSTA RICA



BIBLIOGRAFIA

- Christiansen Jorge, y otros. La Papa, incremento en la productividad.  
San José, Costa Rica, 1982
- Ramírez Carlos Roberto y Schnell Eva. La papa, Cafesa, San José,  
Costa Rica, 1983
- Ramírez Carlos Roberto. "Cultivo de la papa en Costa Rica". Boletín  
Técnico, Centro Agrícola de Cartago, MAG  
Cartago, 1980
- Sáenz M. Alberto. Curso técnico sinóptico para el cultivo de la papa.  
San José, Costa Rica, 1955

ENTREVISTAS PERSONALES

- a. Aguilar L. Ramón, "Variedad morada negra, su historia". Entrevista  
personal, Cartago, Octubre de 1983
- b. Asenjo G. Elías, "Historia general del cultivo de papa". Entrevista  
personal, Potrero Cerrado, Oreamuno.  
Octubre 1983
- c. Asenjo G. Tomás, "Historia de las variedades Rosita y Atzimba"  
Entrevista personal, Potrero Cerrado,  
Oreamuno, Noviembre 1983
- d. Coto Monge Alvaro, "Historia de las variedades criollas". Entrevista  
personal, Cartago, setiembre 1983

- e. Cruz B. Guillermo. "Historia de la introducción de la papa - a nuestro país". Entrevista personal, -- Cartago, Diciembre 1983
- f. Gómez Leitón Miguel, "Importancia económica de la papa." Entrevista personal. Tierra Blanca de Cartago, Mayo 6, 1983
- g. González O. Carlos. "Instituciones que desarrollaron el cultivo". Entrevista personal, San José, Noviembre 1983.
- h. Meneses O. Tobías. "Datos sobre la variedad morada blanca". Entrevista personal. San Rafael de Oreamuno. Julio 1983
- i. Sanabria O. Alfredo. "El inicio del cultivo en la Zona Norte". Entrevista personal, San Rafael de Oreamuno, 8 de agosto 1983.
- j. Vega S. Juan Bautista. "Historia del cultivo en Costa Rica". Entrevista personal, Cartago, enero 1984