

**FAUSTO  
FOLQUER**



**LA BATATA (CAMOTE)  
ESTUDIO DE LA PLANTA  
Y SU  
PRODUCCION COMERCIAL**

**editorial hemisferio sur**

## CONTENIDO

INTRODUCCION .....	1
I. ESTUDIO DE LA PLANTA .....	5
1. Origen .....	5
2. Historia .....	7
3. Formas de utilización .....	8
4. Estadísticas .....	10
5. Organografía .....	11
Raíz .....	12
Tallo .....	15
Hoja .....	18
Flor .....	18
Fruto .....	19
Semilla .....	19
6. Anatomía de la raíz tuberosa .....	19
7. Fisiología del crecimiento .....	21
Fisiología de la semilla .....	21
Crecimiento de la planta .....	22
8. Fisiología de la nutrición .....	28
9. Fisiología de la reproducción .....	31
10. Genética .....	43
11. Mejoramiento .....	46
A) Técnicas de autofecundación (autogamia) .....	47
B) Técnicas para cruzamiento (alogamia) .....	48
C) Polinización libre .....	49
12. Sistemática varietal .....	51
Criolla amarilla o colorada .....	53
Criolla amarilla .....	53
Brasilera blanca .....	54
Criolla blanca o manteca .....	54
Brasilera colorada o forrajera .....	54
Tucumana lisa .....	55
Tucumana morada .....	55

	Centennial .....	56
	Jewel .....	56
	Georgia Jet .....	56
13.	Composición química .....	57
II.	PRODUCCION COMERCIAL .....	65
1.	Suelo .....	65
2.	Clima .....	66
3.	Propagación .....	66
	Guías o bejucos .....	67
	Plantines o brotes .....	68
	Batatines .....	71
4.	Plantación .....	72
5.	Rotación, sucesión, intercalación .....	78
6.	Trabajos culturales .....	79
	Reposición de fallas .....	79
	Control de malezas .....	80
	Cobertura del suelo .....	81
	Aporque .....	81
	Fertilización .....	82
	Riego .....	84
	Control del vicio .....	86
	Control del gigantismo .....	86
	Desprendimiento de las guías .....	87
	Inhibición de la brotación de las batatas .....	87
	Poda de las guías .....	87
	Retardadores del crecimiento .....	88
7.	Plagas de origen animal .....	88
A)	Plagas de las raíces tuberosas .....	88
	Nematodos .....	88
	Larvas subterráneas de insectos .....	89
	Roedores .....	91
B)	Plagas de la parte aérea de la planta .....	93
	Gusanos cortadores .....	93
	Grillo común y grillo topo .....	93
	Vaquita de San Antonio .....	93
	Tortuguitas .....	93
	Chicharritas verdes .....	94
	Orugas de la hoja .....	94
	Larvas minadoras .....	94
	Moscas blancas .....	94
	Pulgones .....	94
	Acaros .....	94
	Chinches .....	95
8.	Plagas de origen vegetal .....	95
A)	Micoplasmas .....	95

	Escoba de brujas . . . . .	95
B)	Virus . . . . .	95
	Batata crespa . . . . .	95
	Otros virus de la batata . . . . .	96
C)	Hongos . . . . .	97
	Peste negra . . . . .	97
	Fusariosis o marchitez . . . . .	98
	Podredumbre superficial . . . . .	98
	Podredumbre húmeda . . . . .	98
	Podredumbre del suelo . . . . .	99
	Podredumbre negra . . . . .	100
	Mancha o costra de la corteza . . . . .	101
	<i>Rhizoctonia</i> . . . . .	101
	Raíz rosada . . . . .	102
	Podredumbre blanda . . . . .	102
	Viruela de la hoja . . . . .	103
	Roya blanca . . . . .	103
9.	Enfermedades fisiogénicas . . . . .	103
	Agrietado . . . . .	103
	Escaldadura . . . . .	104
	Decaimiento interno . . . . .	104
	Corazón duro . . . . .	104
10.	Enfermedades de la nutrición . . . . .	105
	• Nitrógeno . . . . .	105
	Fósforo . . . . .	105
	Potasio . . . . .	105
	Calcio . . . . .	106
	Magnesio . . . . .	106
	Hierro . . . . .	106
	Manganeso . . . . .	106
	Boro . . . . .	106
11.	Cosecha . . . . .	107
	Epoca . . . . .	108
	Procedimiento . . . . .	109
	Tipificación . . . . .	109
12.	Almacenamiento . . . . .	110
	A) Curación . . . . .	111
	B) Conservación . . . . .	112
13.	Comercialización . . . . .	113
14.	Producción de batata-semilla selecta . . . . .	117
15.	Aspectos económicos de la producción . . . . .	118
16.	Características de las principales provincias argenti- nas productoras de batatas . . . . .	121
	Santiago del Estero y Córdoba . . . . .	121
	Buenos Aires . . . . .	121
	Tucumán . . . . .	121

Formosa, Chaco, Corrientes, Misiones y norte de Santa Fe .....	122
BIBLIOGRAFIA CITADA .....	123
BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA .....	145