

# **Super**Hortalizas

# **PAPA**

#### Información básica

En Argentina se cultivan anualmente entre 70.000 y 80.000 hectáreas de papa, con una producción estimada de 2.100.000 toneladas. Las principales provincias productoras son Buenos aires y Córdoba, (concentran el 80% del volumen producido), Mendoza y Tucumán.

Argentina se destaca por sus altos rendimientos (35 tn/ha en promedio), la calidad de la "semilla" y el porcentaje de la producción destinada al procesamiento industrial (alrededor de un 25%).

La papa es un alimento tradicional de la dieta de los argentinos y se consumen cerca de 35-50 kg/cápita/año.

A nivel país, Tucumán aporta un 9% de papa consumo y es tercer centro productor luego de Sudeste de Buenos Aires y Córdoba. Dentro de la actividad hortícola el cultivo de la papa es el de mayor relevancia económica para la provincia, representa un 4.7 % del PGB agropecuario (Dirección de Estadísticas Provincial).



#### Disponibilidad estacionaria

La provincia de Tucumán posee zonas con diferentes características agroecológicas que permiten

























| Componentes          | 1 grande                       |
|----------------------|--------------------------------|
|                      | (7,5 cm - 10,5 cm de diámetro) |
| Energía              | 258 kcal                       |
| Proteína             | 6,2 g                          |
| Carbohidratos        | 57,97 g                        |
| Fibra                | 8,9 g                          |
| Azúcar               | 4,24 g                         |
| Grasa                | 0,37 g                         |
| Grasa saturada       | 0,096 g                        |
| Grasa Poliinsaturada | 0,155 g                        |
| Grasa Monoinsaturada | 0,007 g                        |
| Sodio                | 22 mg                          |
| Potasio              | 1502 mg                        |

Fuente: www.fatsecret.com

## **Presentaciones**



🖯 ) Cruda



Chips, snacks



Cortada congelada

### Beneficios para la Salud

La papa es un tipo de carbohidrato complejo, lo que la convierte en una fuente de energía 100% natural. Posee un alto nivel de antioxidantes y nutrientes esenciales. Además es antiinflamatorio, por lo que es una gran opción para tratar artritis y reumatismo debido a los diversos minerales y la sal orgánica que contiene.

Esta hortaliza ayuda a tratar cualquier afección relacionada con el sistema cardiovascular y la hipertensión al mejorar la circulación del organismo. Esto se debe a que su gran contenido en ácido clorogénico actúa como diurético natural.