



LA PAPA DE LA COLONIA TE ILUMINA

Profesor coordinador: Jorge Bernal Ortegón

Aroa Bustamante Bejarano, Marta Sánchez Pérez,

Patricia Gómez Listán, Paula Gómez Fünfstück, Paula Otero Gómez

IES Francisco Pacheco

Avda. de Huelva s/n. 11540, Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

jorgeprofefbio@gmail.com

Este proyecto de investigación pretende demostrar si la fama de las papas de Sanlúcar de Barrameda, en concreto de La Colonia Agrícola Monte Algaida, en comparación con papas de la misma variedad de localidades cercanas, se podría basar en características comparables y cuantificables o si, en cambio, su prestigio se debe a leyendas populares. Tras el planteamiento del problema, se recogieron datos de la población a partir de una encuesta, visitamos cooperativas del municipio sanluqueño, recibimos papas de diversos puntos cercanos, y elaboramos una metodología que pudiera obtener resultados numéricos para intentar correlacionar la cantidad de sales minerales con el sustrato en el que crece el tubérculo, e intentar así, asociar estos datos con posibles diferencias significativas entre papas procedentes de lugares próximos. Puesto que la papa de La Colonia se cultiva sobre el sustrato arenoso de sedimentos del antiguo *Lacus Ligustinus*, este hecho ha sido nuestro objeto de estudio, pues el resto de parámetros climatológicos, son muy similares al de las zonas limítrofes. Para obtener los datos, a partir de la Ley de Ohm y con la ayuda de un multímetro, fijamos un voltaje conocido y obtuvimos valores de intensidades con los que calculamos la resistencia al paso de la corriente eléctrica, dato que asociamos a una mayor o menor concentración de sales minerales. El experimento se repitió a diversas temperaturas tras proceder al deshidratado para eliminar el factor hídrico como elemento facilitador de la corriente eléctrica.

Palabras clave: *sustrato arenoso, sales minerales, corriente eléctrica, resistencia, voltaje.*