



HABA INIA 401-CUSCO



ESTACION EXPERIMENTAL ANDENES-CUSCO

INTRODUCCION

El cultivo de haba (Vicia faba) representa una de las principales leguminosas de grano más cultivadas junto con el frijol y arveja incrementándose sustancialmente las áreas de producción durante los últimos años hasta 34 000 ha a nivel nacional con el 85% de la producción en la Sierra del Perú, con rendimientos promedio de 1,0 t/ha en grano seco y 5,0 t/ha en legumbre.

En los últimos años, la producción de haba es afectada por la incidencia de enfermedades producidas por virus y *Botrytis fabae* que disminuyen significativamente la producción y productividad.

El Programa Nacional de Investigación en Cultivos Andinos ha generado la nueva variedad de HABA INIA 401-CUSCO, para condiciones de Sierra Sur y Centro del Perú con características agronómicas favorables para los agricultores y principalmente por presentar resistencia a virus y *Botrytis fabae*.

ORIGEN

La variedad de HABA INIA 401 – CUSCO proviene de una selección individual como planta asintomática a virus y resistente a *Botrytis fabae* realizada bajo presión de inóculo artificial con virus y a través de áfidos y suspensión de conidias del hongo *Botrytis fabae*.

Inicialmente fue codificada como 34 verde/90/VB/91MV/92MV procedente de la entrada 34

de germoplasma de haba, colectado en Cusco y seleccionado por resistencia a virus y *Botrytis fabae*.

En 1993 se le atribuye el código CUVIB 93001 para identificarla así durante el desarrollo de la obtención de la variedad.

ADAPTACIÓN

En altitudes de 2200 a 3850m en la sierra sur y centro del Perú para la producción de legumbre o grano seco.

CARACTERÍSTICAS CULTIVARES

Período Vegetativo

Días a la madurez	:	140 a 150
Días a la cosecha	:	160 a 180

Características Morfológicas

Hábito de crecimiento	:	Indeterminado
Altura de planta (m)	:	1,40 a 1,80
N° nudos con vaina/macollo	:	6
Tamaño de grano seco	:	Mediano
Calibre de grano seco (mm)	:	14 a 15
Peso de 100 semillas (g)	:	120 a 186
Color de grano	:	Rojo con hilio oscuro
Rendimiento potencial grano seco t/ha	:	3,00
Rendimiento promedio grano seco t/ha	:	1,67
Rendimiento potencial legumbre t/ha	:	30,0

Reacción a Factores Bióticos y Abióticos

Mancha chocolate (<i>B. fabae</i>)	:	Resistente
Roya (<i>Uromyces fabae</i>)	:	Tolerante
Virus	:	Resistente
Granizadas, heladas	:	Tolerante

Características para Procesamientos Congelados

Aprovechamiento al desvainado %	:	19,3
Blanqueado %	:	98,0
Textura	:	Buena
Sabor	:	Amargo

Fuente IQF del Perú



RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DEL CULTIVO

- **Rotación de Cultivos:** Después de papa o cereales

- **Siembra**

Epoca: En condición de sierra en seco en los meses de setiembre a octubre, y bajo condiciones de riego para producción de legumbre, la siembra se recomienda en marzo-abril.

Densidad: Con surcos distanciados entre 80 a 90 cm se utilizará 100 kg/ha depositando dos a tres semillas cada 30 cm a una profundidad no mayor a 10 cm.

- **Fertilización:** Para obtener una buena producción se recomienda luego del análisis de suelo un nivel de abonamiento de 20-60-60 de N-P2O5-K2O aplicando la totalidad a la siembra.
- **Labores Culturales**
 - Aporque: Realizar antes de la floración a fin de favorecer el mayor anclaje de las plantas evitando el encamado.
 - Riegos: Bajo el sistema de riego tecnificado el consumo de agua para producción de legumbre es de 3 500 a 4 000 m³ por hectárea, siendo fundamental mantener la humedad en capacidad de campo durante el desarrollo del cultivo y en mayor cantidad durante la floración y llenado de granos.
- **Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades:** La presencia de variedades susceptibles a virus y *Botrytis fabae* puede constituirse en fuente de inóculo de estas enfermedades así como la presencia de hospederos, para lo cual se recomienda evitar altas densidades de siembra, uso de semillas certificadas, labores culturales oportunas, corte y eliminación de plantas virósicas y control químico de mancha chocolate y áfidos.
- **Cosecha y Trilla:** La cosecha en legumbre se efectúa cuando las vainas han alcanzado un tamaño adecuado y antes de la madurez de los granos. En grano seco, cuando las plantas se tornan laxas y de color negro con el corte y formación de gavillas para proceder a la trilla manual o con tracción animal, finalmente se realizará la limpieza de granos y selección.
- **Almacenamiento:** El grano seco seleccionado debe almacenarse en sacos, y en lugares ventilados.

UTILIZACION DEL PRODUCTO COSECHADO

- En grano tierno verde antes de alcanzar la madurez fisiológica.
- En grano tierno (baby) para el procesamiento considerando que los granos tengan de 10 a 14 mm de longitud.
- En grano seco para el procesamiento de harinas y otros derivados.

RECONOCIMIENTO

El cultivar de haba INIA 401 – CUSCO es el resultado de los trabajos de investigación realizados por los investigadores: Blgo. Mirihan Gamarra Flores, Ing. Julio Puma Urrutia y Blgo. César Odicio Campana del Programa Nacional de Investigación en Cultivos Andinos en la EE. Andenes-Cusco.

Estación Experimental Agraria Andenes - Cusco
 Av. Micaela Bastidas 310-314
 Telefax: 084-232871 Teléfono: 084 262759
 E-mail: inia_cusco@infoweb.com.pe

