



# INIA 409 “MUNAY ANGÉLICA”



## NUEVA VARIEDAD DE HABA PARA LA SIERRA DEL PERÚ

ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGRARIA ANDENES - CUSCO

## INIA 409 “MUNAY ANGÉLICA”

### INTRODUCCIÓN

El haba, (*Vicia faba L.*) es una de las especies de leguminosas de grano más cultivadas en el Perú. Se le siembra en más de 50000 ha, ocupando el segundo lugar en producción después del frijol común (*Phaseolus vulgaris L.*), con 48000 toneladas de grano seco. Se le cultiva en zonas que van desde los 2,500 hasta los 4,000 m de altitud, con precipitaciones de 500 a 800 mm.

Dado su alto contenido de proteínas (25%), carbohidratos, vitaminas, minerales y fibra alimenticia, el haba cumple un rol fundamental en la dieta de los pobladores de escasos recursos, principalmente.

Las variedades más utilizadas son tardías (180 a 210 días), y susceptibles a enfermedades que causan grandes pérdidas del rendimiento.

INIA 409 “Munay Angélica<sup>a</sup> es una nueva variedad de haba resistente a mancha chocolate y a virus, que el INIEA pone a disposición de los productores de la sierra del Perú.

### ORIGEN

INIA 409 “Munay Angélica”, proviene de la Línea PNICA 46 originada de una cruce simple entre la variedad Blanco Anta y la Línea 43, resistente a *Botrytis fabae* introducida del ICARDA.

El cruzamiento y selección fue realizado, entre 1989 y 2003, por el equipo del Programa Nacional de Leguminosas de Grano de INIEA en la Estación Experimental Agraria Andenes - Cusco.

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LA SELVA

Hábito de crecimiento	: Indeterminado
Altura de planta	: 1.43 a 1.82 m
Días al inicio de la floración	: 65
Días a inicio de fructificación	: 70 a 75
Período vegetativo	: 200 días
Macollos productivos por golpe	: 9 a 12
Racimos productivos por macollo	: 6 a 7
Vainas por nudos	: 2
Distancia entre nudos	: 5 a 7 cm
Granos por vaina	: 2 a 3
Longitud de vaina	: 10 a 13 cm
Rendimiento en grano seco	
Promedio	: 1.6 a 2 t/ha
Potencial	: 4 t/ha
Rendimiento en legumbre	: 26 t/ha
Color de grano	: Verde olivo, hilum verde
Tamaño de grano	: Mediano a grande
Peso de 100 semillas	: 100 a 196 g
Reacción a enfermedades	
Mancha chocolate	: Resistente
Virus	: Tolerante
Pudriciones de raíz	: Tolerante

## RECOMENDACIONES PARA EL CULTIVO

### 1. ÁMBITO DE ADAPTACIÓN

- Cusco : Urubamba, Anta, Canchis
- Ayacucho : Huamanguilla, Vinchos, Alpachaca, Chiara
- Junín : Huancayo
- Puno : Tahuaco, Yunguyo
- Lambayeque : Incahuasi

### 2. ÉPOCAS DE SIEMBRA

En seco: setiembre a octubre, en rotación con papa o cereales. En condiciones de riego: marzo a abril, para cosecha en legumbre.

### 3. PREPARACIÓN DE TERRENO

En rotación con papa, se recomienda una ligera preparación del terreno, con yunta o manualmente, antes de efectuar el surcado para la siembra. En rotación con otros cultivos, hacer doble remoción del terreno para incorporar residuos de cosecha antes del surcado.



### 4. SIEMBRA

Utilice de 100 a 120 kg de semilla por hectárea y 3 semillas por golpe o sitio, a distanciamiento de 25 a 30 cm entre sitios. Distanciamiento entre surcos: 80 a 90 cm.

### 5. FERTILIZACIÓN

Para determinar los requerimientos de fertilizantes se recomienda un análisis previo del suelo.

En suelos con fertilidad media se recomienda 40 unidades de nitrógeno, 60 de fósforo y 60 de potasio. La mitad del nitrógeno y la totalidad del fósforo y el potasio se incorporan en el momento de la siembra y la otra mitad del nitrógeno al momento del aporque.

En rotación con papa no se requiere fertilización química pero si abonos orgánicos al momento de la siembra.

### 6. APORQUE

Se realiza entre los 30 a 40 días después de la siembra para favorecer un mayor enraizamiento (anclado) de las plantas.

### 7. RIEGOS Y DESHIERBOS

De acuerdo al tipo de suelo y exigencias del cultivo los riegos deben ser ligeros y oportunos. Se recomienda mantener el campo libre de malezas por lo menos los primeros 45 días. Durante el periodo de floración no se debe efectuar deshierbos para evitar caída de flores y transmisión mecánica de virus.

### 8. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

Se recomienda el uso de semilla de calidad certificada para un rápido establecimiento del cultivo y evitar la diseminación de enfermedades. Antes del aporque, se deben eliminar las plantas con virus y realizar un control químico de áfidos.

### 9. COSECHA Y TRILLA

A la madurez, cuando las plantas se toman laxas y de color negro, se debe proceder al corte de las plantas para luego acondicionarlas en arco, parvas o "fichas". Para acelerar el secado se debe remover y voltear las plantas al menos una vez.

La trilla se realiza manualmente, con palos o garrotes, o mediante pisado de tractor o animales. Luego se realiza la limpieza mediante el venteo.

Si la producción es para legumbre, la cosecha se efectúa antes que los granos alcancen la madurez. La recolección en verde debe ser cuidadosa, evitando cosechar varias muy tiernas o muy maduras. El producto cosechado no puede almacenarse por mucho tiempo.

Para mayor información dirigirse a:  
Estación Experimental Agraria Andenes - Cusco  
Proyecto de Investigación en Leguminosas de Grano  
Teléfonos: (084) 262759 - 232871  
E-mail: andenes@inia.gob.pe



Av. La Molina N° 1981, Lima 12 - Casilla N° 2791 - Lima 1  
Telefax: 349-5631 / 349-5625  
<http://www.inia.gob.pe> E-mail: [public@inia.gob.pe](mailto:public@inia.gob.pe)