

Catálogo de cacaos promisorios de Cusco



Catálogo de cacaos promisorios de Cusco



Rosaura Laura
Yunder Cuchilla Tapia
Jan Marcel Schubert
Luis Mendoza
Evert Thomas



Agradecimientos

Derechos de autor © Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO y Bioversity Internacional, en representación de la Alianza de Bioversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT)

Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO

Jr. Sáenz Peña N° 525 - Int. 605
Magdalena del Mar
Lima, Perú

Bioversity International

Oficina Subregional para las Américas en Lima
Av. La Molina 1895, La Molina
Apartado Aéreo 1558
Lima 12, Perú

Diseño gráfico y Edición: Verónica Carrasco

Citación sugerida:

Rosaura Laura, Yunder Cuchilla Tapia, Jan Marcel Schubert, Luis Mendoza, Evert Thomas (2026) Catálogo de cacao promisorios de Cusco. Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO Bioversity International, Lima Perú.

El presente Catálogo de cacao promisorios del Cusco ha sido liderado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao - APPCACAO, en colaboración con Bioversity International como parte de la Alianza de Bioversity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), y la empresa chocolatera holandesa Original Beans. La elaboración del catálogo recibió financiamiento de la Fundación Interamericana, el Ministerio Federal Alemán de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ), comisionado y administrado por la GIZ del Fondo para Investigación Agrícola Internacional (FIA) número 81219430 dentro del marco del proyecto “*Diversificación de sistemas productivos de cacao nativo fino de aroma en el Perú para mejorar la productividad y la generación de ingresos*” (DIFCacao), y el gobierno central del Perú a través del Secretariado Técnico de Cooperación CGIAR del MIDAGRI. El muestreo y la caracterización genética se realizó dentro del marco de permisos N° 001 -2021-MIDAGRI-INIA/DGIA y N° 0003-2021-INIA-DGIA, en colaboración con el Servicio de Investigación Agrícola (ARS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Nuestro especial agradecimiento a todos los agricultores de cacao que nos permitieron coleccionar varras llemeras de algunos de sus árboles de cacao.

Prefacio

Como presidente de la Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO, me complace poner a disposición de los diferentes actores del sector de cacao, los resultados de la colección y recuperación de material genético de cacao en la región Cusco. Este trabajo se inició el año 2019, de manera coordinada con la cooperativa Alto Urubamba del Cusco, la empresa importadora de cacao Originals Beans - Holanda, la alianza Bioversity CIAT y el financiamiento de la Interamerican Foundation de los Estados Unidos. A pesar de los inconvenientes generados por el COVID -19 a nivel mundial, nuestro equipo institucional liderado por Tec. Yunder Cuchilla Tapia, una vez más ha demostrado ese gran compromiso de continuar los trabajos de identificación, recuperación y concentración de material genético promisorio a nivel nacional; y esta vez en la región Cusco.

Durante estos años de trabajo se ha logrado identificar 156 plantas promisorias de cacao en la región Cusco, siendo posteriormente concentrados en un jardín clonal bajo sistemas agroforestales en la zona de Kiteni. Los resultados de caracterización genética demuestran que la colección presenta que la mayor cantidad de plantas seleccionadas pertenecen al grupo genético de cacao Chunchu al 100% y algunas plantas presenta rasgos de diferentes grupos genéticos como: los grupos genéticos Madre de Dios, Criollo y Contamana entre otros. La recuperación considero criterios de pureza genética, calidad y potencial productivo, que combinados brindan la oportunidad a los productores de logran excelentes niveles de producción y productividad a nivel de campo. Por lo que consideramos importante potenciar este tipo de cacao en la región como estrategia de sostenibilidad del sector.

Es altamente satisfactoria para APPCACAO, junto a las instituciones aliadas y de financiamiento seguir contribuyendo a la conservación de la biodiversidad genética de cacao. Estamos plenamente seguros de que es la única manera de lograr mejorar las condiciones de los productores mediante una producción sostenible, orientada a mejorar la rentabilidad, aprovechar las oportunidades ante los nuevos escenarios internacionales. Esperamos que la información puesta a disposición permita continuar con este tipo de investigaciones de manera articulada entre los diferentes actores, considerando que el Perú es un centro de origen del cacao y del cacao fino de aroma.

Martha Lanares Salas
Presidente de APPCACAO

Metodología

A continuación, se presenta un conjunto de descriptores que permitirán identificar los diferentes clones por sus características morfológicas y su identidad genética. Así mismo, brindarán información sobre su comportamiento en campo (productividad, compatibilidad genética y reacción a enfermedades) y atributos para la industria (sabores de la pulpa fresca y el licor).

I. Datos de identidad y origen del clon

En esta subsección se indica el nombre (usualmente un código alfanumérico) del clon. Se indica también el lugar en donde fue colectado, así como su colector, o agricultor conservador si la colecta se realizó en la finca de un productor. Por otro lado, si el clon fue obtenido a través del mejoramiento genético, se indicará el nombre de su obtentor.

II. Descriptores morfológicos – ¿Cómo identificamos el clon?

Este tipo de descriptores permiten verificar la identidad de un clon a través de distintos atributos en flores, mazorcas y semillas. A continuación, se presenta la lista de descriptores morfológicos, así como los posibles valores que puede tomar y la fuente bibliográfica del que fue tomado o adaptado.

1. Descriptores de flor (García, 2010)

i. Color de pedicelo

1 = verde; 2 = verde pigmentado; 3 = rojo

iii. Presencia de antocianina en lígula

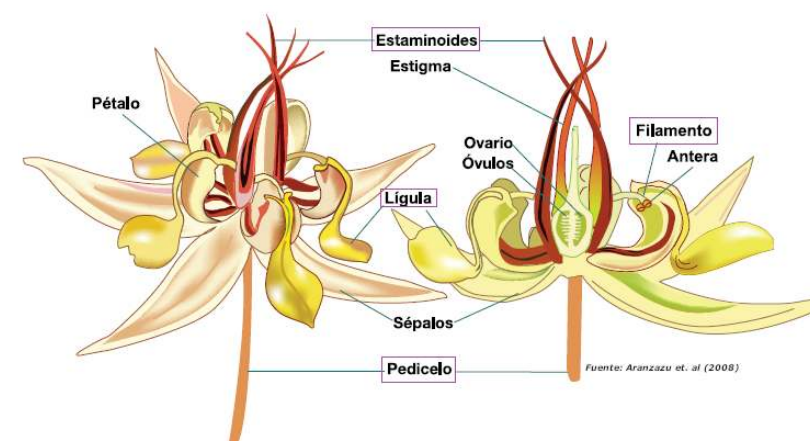
0 = ausente; 1 = presente

ii. Presencia de antocianina en filamentos

0 = ausente; 1 = presente

iv. Presencia de antocianina en estaminoides

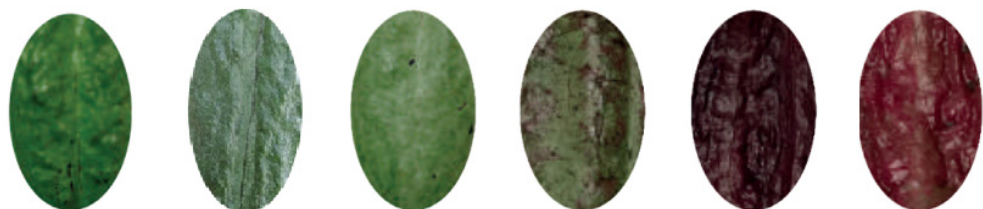
0 = ausente; 1 = presente



2. Descriptores de mazorca (Garcia, 2010; a menos que se indique lo contrario)

i. Color de fruto inmaduro (Compañía Nacional de Chocolates, 2018)

1 = verde intenso; 2 = verde; 3 = verde ligero; 4 = verde rojizo; 5 = violeta ligero; 6 = violeta intenso



Verde intenso Verde Verde ligero Verde rojizo Violeta ligero Violeta intenso

ii. Color de fruto maduro (Compañía Nacional de Chocolates, 2018)

1 = amarillo intenso; 2 = amarillo intermedio; 3 = amarillo ligero; 4 = amarillo naranja; 5 = amarillo naranja ligero; 6 = rojo intenso; 7 = rojo intermedio; 8 = rojo naranja



Amarillo intenso Amarillo intermedio Amarillo ligero Amarillo naranja Amarillo naranja ligero Rojo intenso Rojo intermedio Rojo naranja

iii. Forma básica del fruto

1 = oblongo; 2 = elíptico; 3 = obovado; 4 = orbicular; 5 = oblato; 6 = ovado



Oblongo



Elíptico



Obovado



Orbicular



Oblato



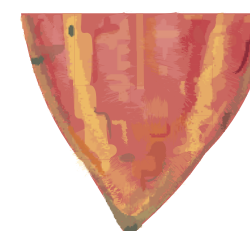
Ovado

iv. Forma del ápice

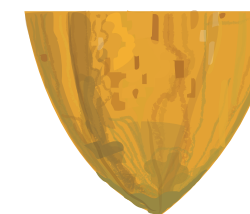
1 = atenuado; 2 = agudo; 3 = obtuso; 4 = redondeado; 5 = apezonado; 6 = dentado



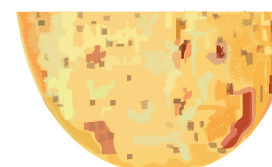
Atenuado



Agudo



Obtuso



Redondeado



Apezonado

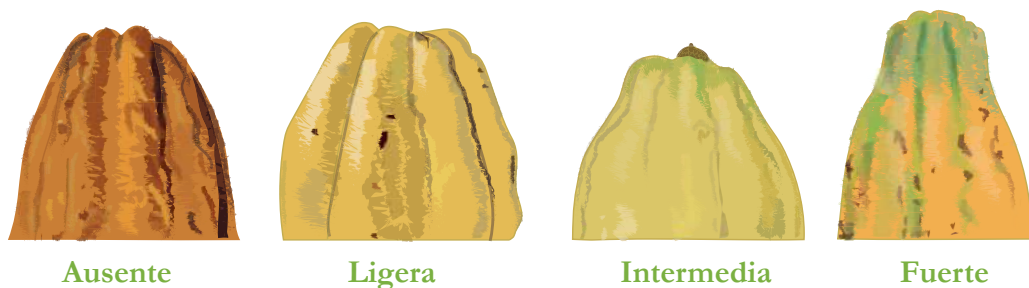


Dentado



v. Constricción basal

0 = ausente; 3 = ligera; 5 = intermedia; 7 = fuerte



vi. Rugosidad de la superficie

0 = ausente (liso); 3 = ligero; 5 = intermedio; 7 = fuerte



vii. Grosor de cáscara (al nivel del caballete o lomo)

3 = delgada (< 1.2 cm); 5 = intermedia (1.2 - 1.6 cm); 7 = gruesa (> 1.6 cm)

viii. Profundidad de surcos

3 = superficial (< 0.5 cm); 5 = intermedio (0.5 - 1.0 cm); 7 = fuerte (profundo): (> 1.0 cm)

ix. Separación de un par de lomos (o caballete)

0 = ninguno (fusionado); 1 = ligero; 3 = intermedio; 5 = amplio (equidistante)



3. Descriptores de semilla (Garcia, 2010; a menos que se indique lo contrario)

i. Color de los cotiledones (adaptado de Bekele, 2020)

1 = blanco; 2 = gris; 3 = rosado; 4 = violeta; 5 = púrpura; 6 = moteado

ii. Tamaño de la semilla

1 = pequeña (< 1.0 g); 2 = mediana (1.0 - 1.4 g); 3 = grande (> 1.4 g)

iii. Forma de la sección transversal

1 = aplanada; 3 = intermedia; 5 = redondeada



iv. Forma de la sección longitudinal

1 = oblonga; 3 = elíptica; 5 = ovada; 7 = irregular



4. Rasgo característico

En esta subsección, de ser pertinente, se indica algún rasgo característico que no se haya incluido en los descriptores anteriores, como arquitectura de la planta o alguna característica de las hojas.

III. Descriptores de productividad ¿Cómo se comporta el clon?

La evaluación en campo del comportamiento de los materiales identificados es fundamental para su uso, ya sea de forma directa, es decir para instalación de plantaciones nuevas, o en procesos de renovación y rehabilitación; o para su uso en programas de mejoramiento genético. A continuación, se presentan descriptores de productividad, de compatibilidad genética y de respuesta a enfermedades y limitantes abióticas.

i. Número de frutos por árbol por campaña

ii. Número de semillas/fruto

iii. Índice de semilla (Loor, 2016)

Es el promedio del peso (g) de 100 almendras fermentadas y secas

iv. Índice de mazorca (Loor, 2016)

Se obtiene al multiplicar el número de mazorcas de un árbol por 1000 y dividirlo entre el peso seco (g) de las almendras

v. Rendimiento

En esta subsección se presentan rendimientos reales, indicando la metodología y las condiciones en las que se evaluaron. En caso no se tengan datos reales, se presenta un rango estimado según lo propuesto por García (2010).

vi. Compatibilidad

En primer lugar, se presenta información de autocompatibilidad o autoincompatibilidad. Así también, se presentan datos de intercompatibilidad con otros clones de la misma colección.

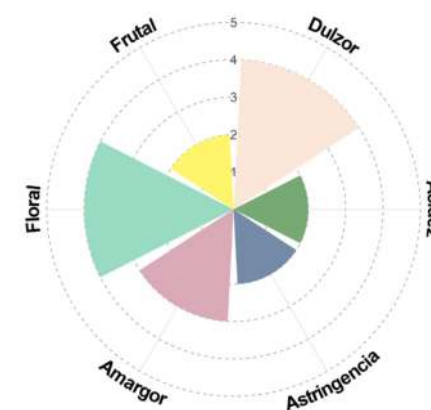
Para la determinación de la compatibilidad genética se estableció como porcentaje mínimo el 30% de fecundación para considerar al clon autocompatible o un cruce compatible.

IV. Perfil sensorial – ¿Qué sabores presenta?

1. Perfil de la pulpa fresca y semilla

Se presenta la intensidad de los sabores básicos y específicos (dulzor, acidez, astringencia, amargor, sabor frutal y sabor floral) provenientes del análisis sensorial de la pulpa fresca (mucílago) de cacao. La escala usada va de 1 a 5, según lo indicado por García (2010), siendo:

- 1 = muy bajo
- 2 = bajo
- 3 = medio
- 4 = alto (fuerte)
- 5 = muy alto (muy fuerte)



Perfil de sabores básicos y específicos de pulpa fresca

2. Perfil del licor de cacao


Se presenta la evaluación sensorial del licor de cacao del clon, según el protocolo del programa de cacao de excelencia usando tres grupos de atributos de sabor:

- **Atributos principales:** Cacao, acidez, amargor y astringencia que se espera que estén presentes en cada muestra de cacao y puntuada.
- **Atributos complementarios:** Características que pueden o no percibirse en una muestra de cacao.
- **Sabores desagradables:** resultantes de defectos que pueden o no percibirse en una muestra de cacao.

La escala de evaluación va de 0-10, la que corresponde a la intensidad de cada atributo, y se use el siguiente formulario desarrollado por el programa de Cacao de Excelencia para realizar la evaluación sensorial.



Cacao de Excelencia
Formulario de evaluación sensorial para Licor de Cacao y Chocolate

Evaluador: Tipo de evaluación: Iniciar evaluación ID de muestra: Info de muestra: Recuperar / editar 

Escala de Intensidad: menos intenso 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 más intenso

Fecha: Hora:

Inserte la intensidad de cada atributo en la casilla correspondiente

Haga clic en 'Iniciar evaluación' para habilitar la entrada a los atributos de evaluación sensorial

<input type="checkbox"/> Cacao	<input type="checkbox"/> Amargor	<input type="checkbox"/> Astringencia	<input type="checkbox"/> Grado de tostado	
<input type="checkbox"/> Acidez (Total)	<input type="checkbox"/> Frutal	<input type="checkbox"/> Acética	<input type="checkbox"/> Láctica	<input type="checkbox"/> Mineral / Butírica
<input type="checkbox"/> Fruta Fresca (Total)	<input type="checkbox"/> Bayas	<input type="checkbox"/> Cítricos	<input type="checkbox"/> Oscura	<input type="checkbox"/> Tropical
<input type="checkbox"/> Fruta Marrón (Total)	<input type="checkbox"/> Pulpa amarilla/Amarillada/Blanca	<input type="checkbox"/> Marrón	<input type="checkbox"/> Excesivamente madura	<input type="checkbox"/> Pasto / Vegetal verde / Hierba
<input type="checkbox"/> Floral (Total)	<input type="checkbox"/> Flor de azahar	<input type="checkbox"/> Flores	<input type="checkbox"/> Terroso / Hongo / Musgo / Bosque	<input type="checkbox"/> Clara
<input type="checkbox"/> Madera (Total)	<input type="checkbox"/> Oscura	<input type="checkbox"/> Resina	<input type="checkbox"/> Especias (Total)	<input type="checkbox"/> Tabaco
<input type="checkbox"/> Nuez (Total)	<input type="checkbox"/> Parte interna	<input type="checkbox"/> Piel de la nuez	<input type="checkbox"/> Sazonado / Umami	<input type="checkbox"/> Caramelo / Paneta
<input type="checkbox"/> Dulzor (solo para chocolate)	<input type="checkbox"/> Suco / Empolvado	<input type="checkbox"/> Humedad	<input type="checkbox"/> Mohoso	<input type="checkbox"/> Sabores Atípicos / Defectos (Total)
<input type="checkbox"/> Sobre-fermentado / Fruta podrida	<input type="checkbox"/> Pútrido/Estiércol	<input type="checkbox"/> Humo	<input type="checkbox"/> Otros	<input type="checkbox"/> Descripción

* Valores calculados

Calidad global: Calidades positivas adicionales: <-- Agregar la cualidad seleccionada

Comentarios sobre el sabor:

Recomendaciones al productor:

Finalizar la evaluación

© Formulario de evaluación sensorial Cacao de Excelencia está bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0). Para ver una copia de esta licencia consulte <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

Cartilla de evaluación de licor de cacao (Cacao of Excellence, 2023)

3. Protocolo de microfermentación por inmersión usado para preparar muestras de licor para cacaos incluidos en este catalogo

Objetivo del protocolo.- Procesar pequeñas cantidades de cacao provenientes de un mismo genotipo para poder realizar la caracterización sensorial prospectiva.

Consideraciones técnicas.- Contar un centro de beneficio centralizado para la postcosecha de cacao, el cual es utilizado para producir lotes comerciales de fermentado y secado.

Procedimiento.-

- Cosechar 5 a 6 mazorcas de frutos maduros y sanos, de cada genotipo identificado en el estudio. Dejar de reposar bajo techo por un día las mazorcas sin abrirlas
- Acondicionar saquillos de malla raschel para colocar las almendras frescas de cacao que se fermentaran.
- Coordinar con el centro de beneficio de postcosecha, para ingresar al centro de postcosecha. Este ingreso debe de coincidir con el ingreso de cacao en baba fresco que se suele procesar en el centro, para que sea un volumen mínimo de 500 kg por cajón.
- Codificar las muestras con un material que resista el agua, alcohol y el ácido que se genere durante la fermentación.

- Colocar el saquillo con las semillas del cacao de las 5 a 6 mazorcas por genotipo y previamente codificados, dentro de la masa de cacao en baba que está ingresando a fermentación al centro de beneficio postcosecha.
- Una vez que se coloca la muestra dentro de la masa fresca de cacao, las muestras deben de seguir el mismo proceso de fermentación, lo que incluye la frecuencia de resomnsiones y control de parátmetros físicos para asegurar la fermentación optima.
- El protocolo standard sugerido para la fermentación a utilizar para el cacao chuncho es el siguiente: 48-24-24-24, es decir realizar el primer volteo a las 48 horas y luego cada 24 hasta terminar el proceso de fermentación (Laura et al, 2021).
- Los parámetros físicos a registrar serán los mismos que se toman a la del total de la masa: temperatura y pruebas de corte sobre la masa de fermentación.
- En ningún momento durante la fermentación se abran los saquillos ya que puede ocasionar un exceso de aireación y pérdida de calor, así como la pérdida de la codificación.
- El proceso de fermentación se detiene con la verificación de la prueba de corte de 10 granos de la masa de cacao, donde fue considerado como suficiente 65% de fermentación (6 a 7 granos con color líquido vinoso y agrietado).

Proceso de secado .-

- Una vez concluido el proceso de fermentación de los genotipos se debe realizar el secado de las muestras, para ello se debe quitar de los saquillos las muestras fermentadas manteniendo la codificación y secarlas bajo techo para evitar que se sequen bruscamente.
- Este secado también se realiza dentro del centro de beneficio postcosecha y siempre bajo techo.

Almacenamiento.-

- Una vez concluido el proceso de secado almacenar las muestras de grano, manteniendo los codigos de las muestras.

4. Cata de muestras por accesiones de cacao

El objetivo de este tipo de cata es para identificar el potencial del perfil sensorial que pueda expresar el genotipo en estudio, por ello se utilizarán los granos provenientes de la microfermentación por inmersión, eliminando así el factor de variación ocasionado por la fermentación.

El panel conformado para la evaluación de licour de cacao estudiados en este catalogo estaba conformado por:

- Abimael Lopez de la Cooperativa Norandino
- Yunder Cuchilla de la APPCACAO
- Rosaura Laura de Original Beans.



¡Atención!

En vista que las evaluaciones sensoriales de licores de los diferentes genotipos se realizarán con base en muestras de granos fermentados y secados muy pequeñas pueden ser subóptimos y variar con futuras evaluaciones. En este sentido es importante resaltar que el objetivo principal de los perfiles sensoriales es de dar una idea aproximada del potencial sensorial de cada muestra, y de ninguna manera se deben interpretar al mismo nivel de calidad como se suele aplicar en concursos orientados a indicar los mejores cacaos, como el de cacao de excelencia.

V. ¿Cuál es su identidad genética?

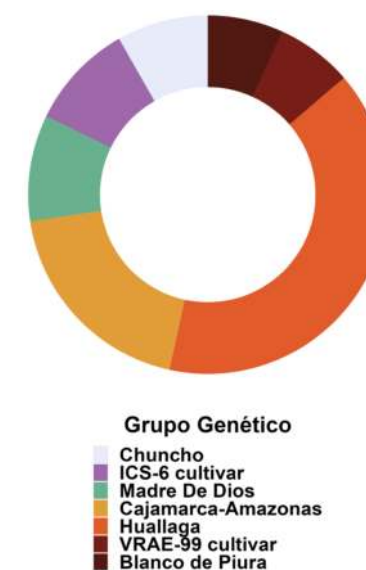
La caracterización genética permite la identificación de los grupos genéticos de cacao, así como la diferenciación de los clones. En esta sección se presenta la composición genética, de cada genotipo, dependiendo de la disponibilidad de muestras genéticas, de acuerdo a la clasificación de los grupos genéticos presentados en la siguiente publicación de libre acceso:

Evert Thomas, Sixto Iman, Rachel Atkinson, Diego Zavaleta, Carlos Rodríguez, Sphyros Lastra, Edgardo Murrieta, Abel Farfan, Juan Castro, José Ramírez, Angelo Samanamud, Cleydi Paredes, Karina Arango, Wilbert Cruz, Marleni Ramírez, Dapeng Zhang (2023). Diversidad genética de cacao en el Perú. pp. 9-56 en Catálogo de cacaos de Perú, Evert Thomas, Sphyros Lastra, Diego Zavaleta (Eds.) Bioversity International y MOCCA, Lima Perú. https://www.researchgate.net/publication/372364379_Diversidad_genetica_de_cacao_en_el_Peru

La información genética se generó a partir de 91 marcadores moleculares tipo SNPs (Polimorfismo de nucleótido único) que abarcan los 10 cromosomas del cacao.

El siguiente mapa presenta los principales grupos genéticos que representan poblaciones de cacaos silvestres y cultivares tradicionales conocidos hasta la fecha en Latin America. Adicionalmente, en el muestreo genérico se diferencia los siguientes cultivares modernos (ver Thomas et al. 2023 para más detalles): ICS-1 y 6.

Los resultados se presentan a través de una gráfica de rosquilla que indica el porcentaje de pertenencia a cada grupo genético del genotipo. Es importante mencionar que dichos porcentajes de pertenencia son aproximaciones y se deben interpretar como tal.



Ejemplo de la composición genética de un genotipo



Grupos genéticos de cacao silvestres y cultivares tradicionales



Contacto: Evert Thomas (e.thomas@cgiar.org)

Créditos foto: © Bioersity International, © INA, © USDA, © CIAT, © Original Beans, © CITA, © ICCO, Jerry Turr, Wawan Mawanto, Edgardo Marrieta, Wilbert Peltier, Alex

Grupos genéticos representados en los perfiles genéticos de los clones en este catálogo

1. Chunchu

El cacao Chunchu de Cusco es un cultivar antiguo que es único en el mundo, más que todo por su diversidad de variedades que son conocidas por los agricultores bajo nombres locales diferenciados. Dichos nombres locales no siempre se refieren a caracteres fenotípicos fáciles de observar. Por ejemplo, el Chunchu Cáscara de Huevo se caracteriza por tener un mesocarpio muy delgado aunque no se nota en el fruto entero. El Chunchu es el cacao nativo más alto del mundo, que tradicionalmente se cultiva encima de los 1.600 metros sobre el nivel del mar.

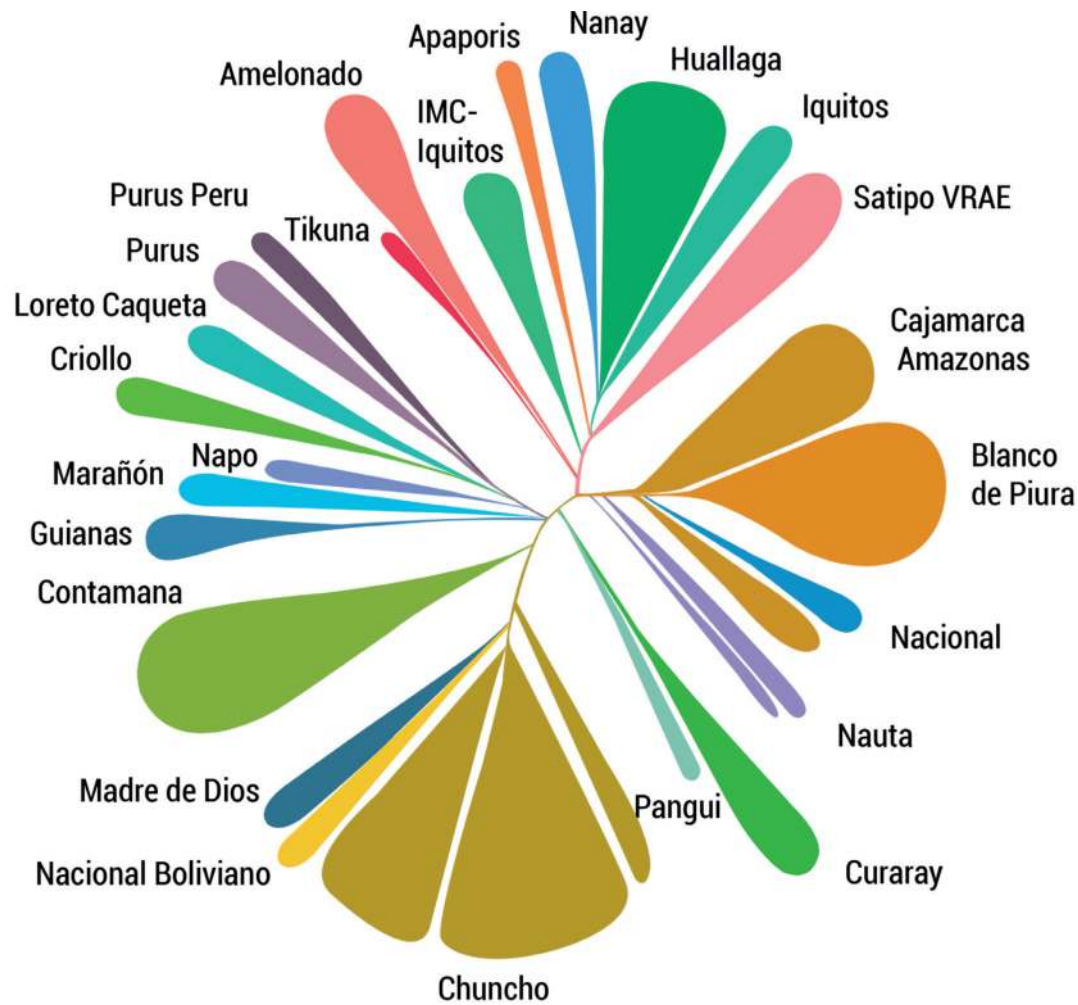
Es probable que el Chunchu fué domesticado por los Matsigenkas y sus antepasados. El Chunchu en general se caracteriza por tener pulpa dulce, frutal y floral y granos con (muy) bajo amargor. La diversidad de sabores de pulpa descritos para el conjunto de variedades de chunchu no tiene par en el mundo. Hay variedades con mazorcas y granos muy pequeños (p.ej Chunchu Emilia), hasta muy grandes (p.ej Chunchu de Montaña), y hay unas tres variedades de Chunchu con granos blancos (Común, Chunchu, Pamuco).



La distribución nativa del Chunchu está probablemente limitada al valle de la Convención y los materiales que muestreamos en la region del VRAE probablemente representan introducciones antiguas y más recientes.



Grupo Genético
Chunchu



Arbol genético de grupos genéticos silvestres y cultivares ancestrales construido con base en datos genéticos SNP mediante la distancia genética de Edwards y el algoritmo Neighbour Joining.





Chuncho Emilia



Chuncho Pamuco



Común Rugoso



Común



Común Liso



Chuncho Pamuco Rugoso



Cáscara de Huevo



Chuncho Común



Chuncho de Montaña



Chuncho Señorita



Achoccha



Chuncho Lagarto



Chuncho Blanco



Variabilidad de granos de cacao Chuncho



2. Madre de Dios

El Madre de Dios es un grupo genético silvestre, muy cercano tanto al cacao Chuncho como al cacao Nacional boliviano. Probablemente representa el origen genético del Chuncho. Es un grupo diverso tanto fenotípicamente como sensorialmente, pero en general con frutos pequeños.



Área idónea para cacao cultivado
Área idónea para cacao silvestre



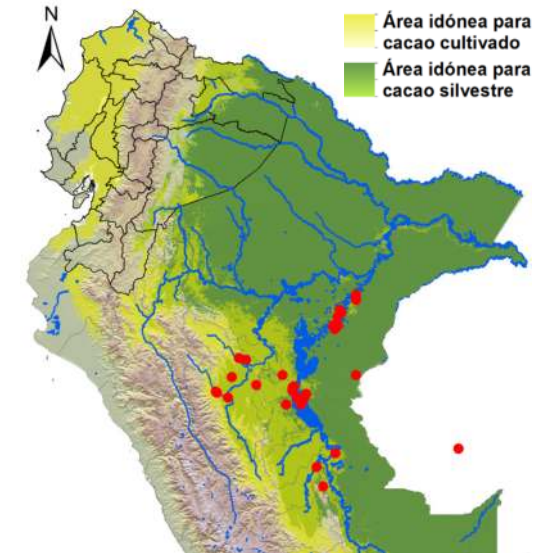
Grupo Genético
■ Madre De Dios



3. Contamana

El grupo genético Contamana fue caracterizado por primera vez en la publicación de Motamayor et al. (2008), extendiéndose principalmente a lo largo del río Ucayali en Perú. Sin embargo, al incluir nuestras muestras en el análisis, es claro que el grupo original de Motamayor et al. (2008) agrupa mucha más diversidad que un solo grupo y tiene una distribución más amplia con presencia en el valle del río Huallaga y sus afluentes.

En la clasificación de Motamayor et al. (2008), tanto los grupos genéticos Chuncho y Madre de Dios del sur de Perú, eran parte del Contamana, pero con base en nuestros análisis es claro que se trata de grupos separados. Además, se diferencian tres subgrupos en el Contamana de Motamayor et al. (2008): un grupo que proponemos llamar el “verdadero” Contamana, un grupo Scavina y un grupo Requena, pero en este catálogo no diferenciaremos estos subgrupos.



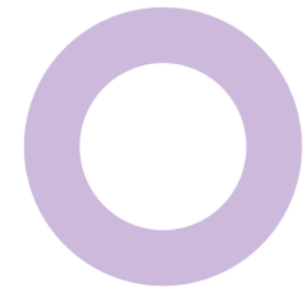
Área idónea para cacao cultivado
Área idónea para cacao silvestre

Genotipos pertenecientes al subgrupo Scavina han sido usados en programas de mejoramiento de cacao por sus cualidades sensoriales superiores. Un ejemplo es el TSH-565 que lleva parte del Scavina y parte de ICS-1 en su genoma.

La distribución sureña del grupo Contamana colinda con la distribución norteña del grupo Chuncho que explica su presencia en algunos perfiles genéticos de los clones incluidos en este catálogo.



Fotos de Thomas et al. 2023 y Abel Farfan



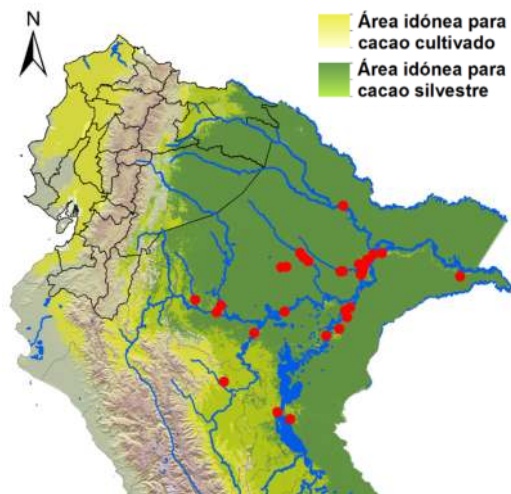
Grupo Genético
■ Contamana



4. Iquitos

El grupo genético que llamamos aquí Iquitos es uno de dos subgrupos del clúster caracterizado por primera vez en la publicación de Motamayor *et al.* (2008) bajo el mismo nombre. Es un grupo que tiene mayor presencia en el departamento de Loreto de Perú. Este grupo es diferente de los cacao conocidos como IMC (Iquitos Mixed Calabacillo) del cual el IMC-67 ha sido usado en muchos programas de mejoramiento. Según nuestros análisis los cacao IMC se separan claramente en otro grupo que consideramos el grupo IMC-Iquitos más adelante.

Presencia del grupo Iquitos en algunos perfiles genéticos de clones incluidos en este catálogo probablemente es consecuencia de introducciones de material genético en el Cusco que posteriormente se recombinó con material nativo.



Grupo Genético
■ Iquitos



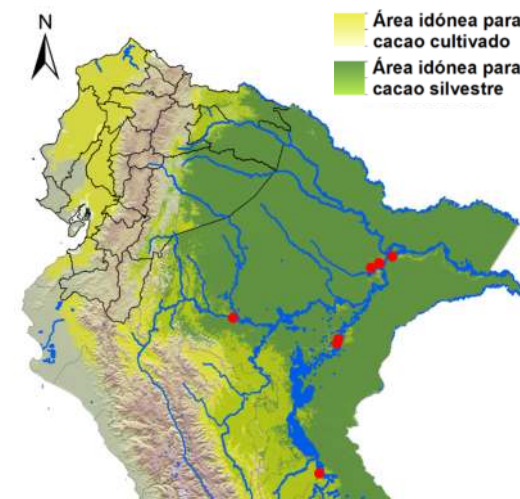
0 1 2 3 4 5 cm Genotipos Representativos de Loreto, Peru (fotos: Sixto Iman)

5. Nanay

El grupo genético Nanay fue caracterizado por primera vez en la publicación de Motamayor *et al.* (2008). Su distribución nativa parece estar restringida al departamento de Loreto en el Perú.

El grupo Nanay ha sido usado en proyectos de mejoramiento y cruzamientos. Entre los más conocidos genotipos usados para este fin se destacan el Pound-7 y el Pound-12.

Al igual como el grupo Iquitos, presencia del grupo Nanay en algunos perfiles genéticos de clones incluidos en este catálogo probablemente es consecuencia de introducciones de material genético en el Cusco que posteriormente se recombinó con material nativo.



Grupo Genético
■ Nanay



0 1 2 3 4 5 cm Genotipos Representativos de Loreto, Peru (fotos: Sixto Iman)



6. Huallaga

El grupo Huallaga es muy aparentado con los grupos Iquitos y Nanay. Actualmente tiene una distribución amplia en el Perú y probablemente es el resultado de selección y cultivo prolongado en Huanuco de material genético originalmente introducido en Tingo Maria desde Loreto. Los árboles mas antiguos (estimados en 50 años) fueron muestreados en Huánuco, y nuestra hipótesis es que este grupo posteriormente a la selección local, fue introducido en varias partes del país desde Huánuco, lo que es respaldado por su presencia en múltiples bancos de germoplasma y jardines clonales en Cusco, Junín, San Martín y Amazonas. Los genotipos H-9, 12, 28, 46 y 55 de la colección Huallaga de la Universidad Agraria de la Selva es parte de este grupo.



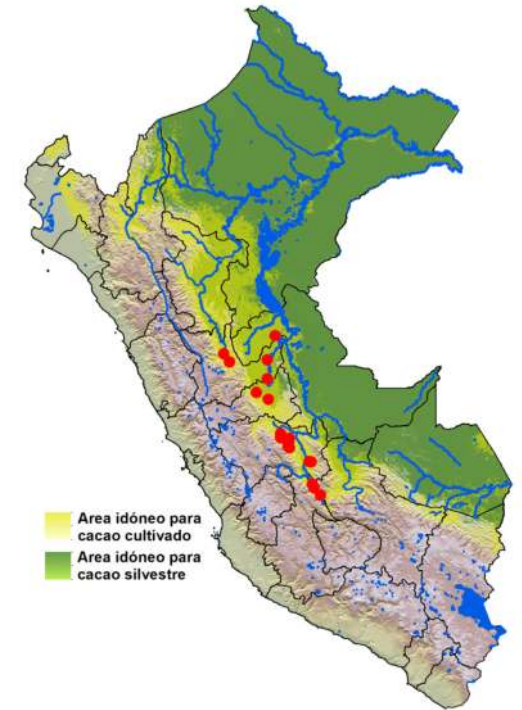
Grupo Genético
■ Huallaga



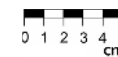
7. Satipo-VRAE

Al igual como el grupo Huallaga, el grupo genético Satipo-VRAE es muy aparentado con los grupos Iquitos y Nanay y probablemente es el resultado de selección y cultivo prolongado en la región cubierto por los valles de los rios Apurimac y Ene (región VRAE y Satipo) de material genético originalmente introducido en Tingo Maria desde Loreto. Al igual como el grupo Huallaga, genotipos del grupo Satipo-VRAE han sido introducido en varias partes del Perú

Es interesante notar que en el departamento de Huánuco muestreamos un cacao de semilla blanca asociado a este grupo.



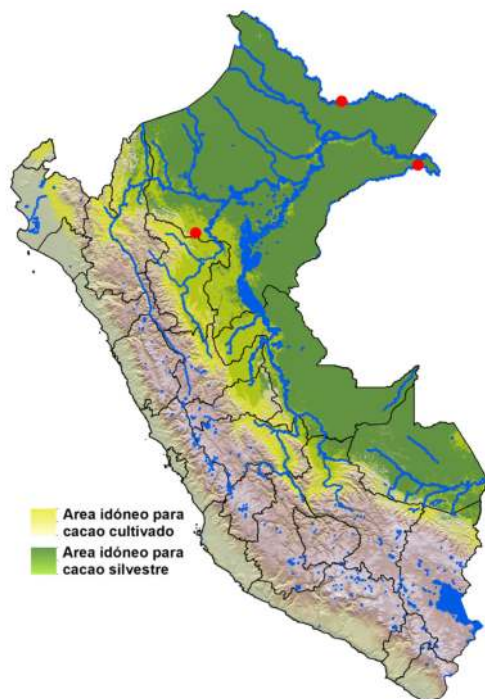
Grupo Genético
■ Satipo-VRAE



8. Amelonado Catongo

El grupo genético Amelonado fue caracterizado por primera vez en la publicación de Motamayor *et al.* (2008). Es considerado un cultivar tradicional, mas que todo por su estatus cultivado-domesticado en el noreste de Brasil. Es probable que este grupo genético tuvo su origen en la zona fronteriza entre Perú Colombia y Brasil, desde donde material genético fue llevado hacia la embocadura del río Amazonas por los primeros habitantes humanos de la Amazonía (Thomas *et al.*, 2012).

El Catongo es una variedad de amelonado que tiene granos blancos. La presencia del grupo Amelonado en algunos perfiles genéticos de clones incluidos en este catálogo probablemente es consecuencia de introducciones cacao puros del grupo Amelonado desde Brazil, o de cacaos Trinitarios que son cruces entre los grupos Amelonado y Criollo.



Distribución del grupo Amelonado según Motamayor *et al.* (2008)



Catongo puro (foto: Abel Farfan)

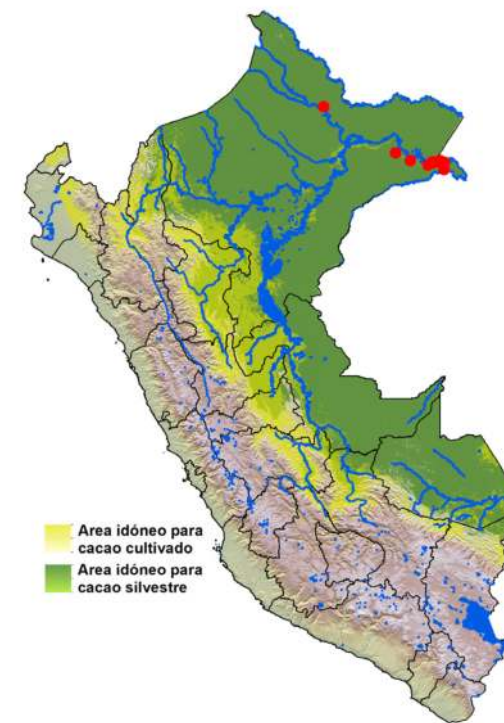


Grupo Genético
■ Amelonado

9. Tikuna

El grupo genético Tikuna se refiere al grupo indígena asentado en los lugares donde fueron colectadas las muestras representativas del grupo. Para obtener más claridad sobre el origen del grupo hace falta un muestreo más exhaustivo en la región transfronteriza entre Perú Colombia y Ecuador.

El grupo Tikuna es más cercano genéticamente al grupo Amelonado. En este sentido su presencia en el perfil genético de algunos clones incluidos en este catálogo podría ser un artefacto del método estadístico usado y en realidad representar el grupo Amelonado.



Grupo Genético
■ Tikuna



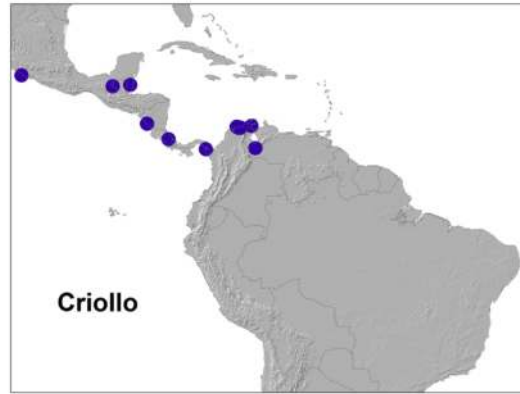
Genotipos Representativos de Loreto, Peru (fotos: Sixto Iman)



10. Criollo

La distribución nativa del grupo genético Criollo cubre Centroamérica y el norte de Colombia y Venezuela. El criollo puro tiene semillas blancas y cualidades sensoriales particulares. El grupo criollo es el cultivar ancestral que se cultiva en El Salvador desde tiempos precolombinos como ya identificado en la publicación de Motamayor *et al.*, (2008).

La presencia del grupo Criollo en algunos perfiles genéticos de clones incluidos en este catálogo probablemente es consecuencia de introducciones de cacaos puros del grupo Criollo, o de cacaos Trinitarios que son cruces entre los grupos Amelonado y Criollo. Curiosamente hay dos clones en este catálogo que podrían ser cruces directos entre árboles puros del grupo Chuncho y el grupo Criollo.



Distribución del grupo Criollo según Motamayor *et al.* (2008)



Grupo Genético
■ Criollo



Criollo puro conservado en la colección del CENTA El Salvador



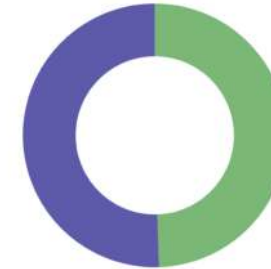
Criollos puros de Santa Marta, Colombia (foto: Jan Schubert)

11. ICS-1 cultivar

El cultivar ICS-1 es el resultado de la recombinación del genotipo ICS-1 (un cruce entre los grupos Criollo y Amelonado – ver sección del grupo Criollo) originalmente introducido desde Trinidad y Tobago, con cacaos de diferente composición genética por propagación sexual por parte de los agricultores.

Curiosamente, los árboles de cacao que probablemente son clones puros del genotipo original ICS-1 se diferencian en su perfil genético como cruces entre los grupos Criollo y Amelonado, mientras que los del ICS-1 son agrupados en el grupo genético ICS-1.

Origen genético del ICS-1



Grupo Genético
■ Amelonado
■ Criollo



Grupo Genético
■ ICS-1 cultivar



12. ICS-6 cultivar

Igual como para el ICS-1, el cultivar ICS-6 es el resultado de la recombinación del genotipo ICS-6 (un cruce entre los grupos Criollo y Amelonado – ver sección de grupo Criollo) originalmente introducido desde Trinidad y Tobago, con cacao de diferente composición genética por propagación sexual por parte de los agricultores.

Curiosamente, los árboles de cacao que probablemente son clones puros del genotipo original ICS-6 se diferencian como cruces entre los grupos Criollo y Amelonado, mientras que los del ICS-6 cultivar son agrupados en el grupo genético ICS-6.

Origen genético del ICS-6



Referencias

Cocoa of Excellence (2023). Cocoa of Excellence Sensory Evaluation Form [Digital tool]. Bioversity International, Rome.

Compañía Nacional de Chocolates (2018). Protocolo para la caracterización morfológica de árboles élite de cacao (*Theobroma cacao* L.). Compilado por: Tatiana Restrepo y Jhorman Urrego.

García, L. (2010) Catálogo de cultivares de cacao del Perú. Ministerio de Agricultura – DEVIDA.

ISCQF (2019). Primer Borrador del Protocolo para la Evaluación Sensorial del Licor de Cacao: parte de los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF, de su nombre en inglés). Compilado por la Alianza entre Bioversity International y el CIAT, en colaboración con miembros del Grupo de Trabajo de ISCQF.

Laura, R., Schubert, J.M., Rodríguez, C.A., Villar, G., Zavaleta, D., Ramirez, M., Thomas, E. (2021). Beneficio del Cacao Chunchu: Cosecha y Poscosecha. Bioversity International, Lima.

Loor, R., Casanova, T., Plaza, L. (2016). Mejoramiento y homologación de los procesos y protocolos de investigación, validación y producción de servicios en cacao y café. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INAP).

Motamayor, J.C., Lachenaud, P., da Silva E Mota, J.W., Loor, R., Kuhn, D.N., Brown, J.S., Schnell, R.J., 2008. Geographic and genetic population differentiation of the Amazonian chocolate tree (*Theobroma cacao* L.). PLoS One 3, e3311.

Phillips-Mora, W., Arciniegas, A., Mata, A., Motamayor, J.C. (2012). Catálogo de clones de cacao seleccionados por el CATIE para siembras comerciales. 1ª ed. CATIE.

Thomas, E., Iman, S., Atkinson, R., Zavaleta, D., Rodríguez, C.A., Lastra, S., Murrieta, E., Farfan, F., Castro, J., Ramírez, J., Samanamud, A., Paredes, C., Arango, K., Cruz, W., Ramirez, M., Zhang, D. (2023). Diversidad genética de cacao en el Perú. pp. 9-56 en Catálogo de cacaos de Perú, Evert Thomas, Sphyros Lastra, Diego Zavaleta (Eds.) Bioversity International y MOCCA, Lima Peru. https://www.researchgate.net/publication/372364379_Diversidad_genetica_de_cacao_en_el_Peru



Genotipos de cacaoos promisorios del Cusco



AUC - 1



¿Cómo lo identificamos?

1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Oblongo
Forma del ápice: Agudo
Rugosidad: Ligeramente
Constricción basal: Ausente
Grosor de la cáscara: Gruesa
Disposición de un par de lomos: Intermedio
Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
Sección transversal: Redondeada
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Blanco
Textura de mucílago: Jugoso

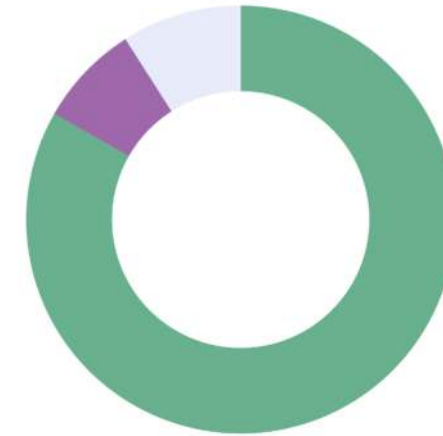
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
Tamaño de la semilla: Grande
Nº Semillas/fruto: 44
Peso de semilla fresca/mazorca: 134 Gr
Índice de semilla: 1.07 Gr
Índice de mazorca: 21.32
Frutos por árbol: 55
Estimado de producción/planta: 2.37 Kg
Edad/años: 35
Altura del árbol: Intermedio
Arqueotipo del árbol: Erecta
Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chunchu
ICS-6 cultivar
Madre De Dios

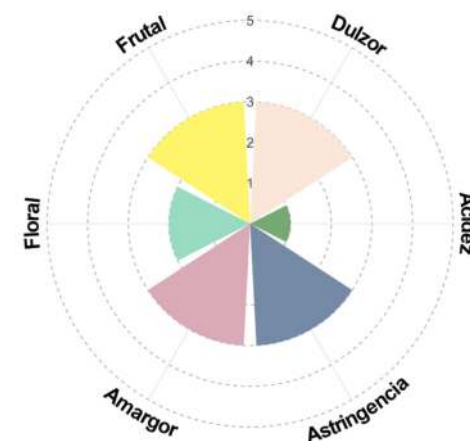
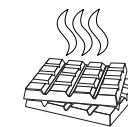
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Perfil sensorial de almendras frescas

Olor/Fragancia: Cacao, canela, vainilla
Sabor/Aroma: Limón, mandarina, nueces, malta
Evaluación/puntaje: 86



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 2

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

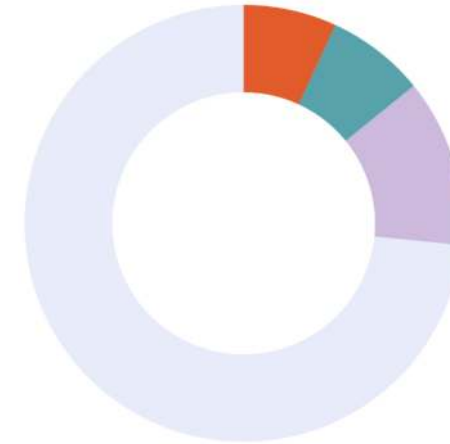
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 133g
 Índice de semilla: 1.23g
 Índice de mazorca: 21.48
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 4.30kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

- Chuncho
- Contamana
- Iquitos
- Huallaga

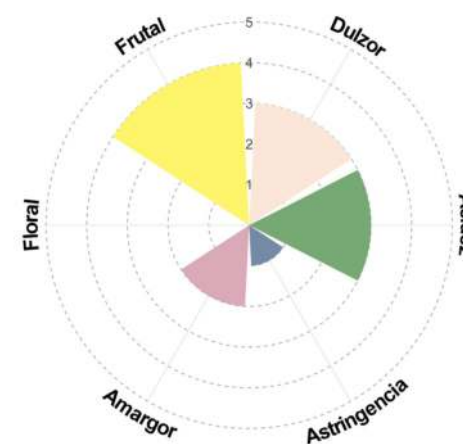
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Perfil sensorial de almendras frescas

Olor/Fragancia: Nueces, algarrobo, polen, malta
 Sabor/Aroma: Panela, mandarina, higos, pasas
 Evaluación/puntaje: 84



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 3

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedia

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 47
 Peso de semilla fresca/mazorca: 95g
 Índice de semilla: 0.71g
 Índice de mazorca: 30.08
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 3.45kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu
 Madre De Dios
 Nanay

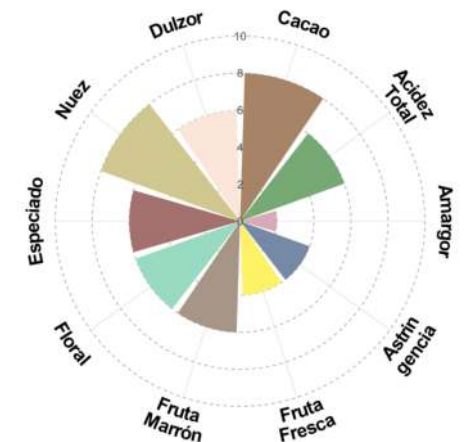
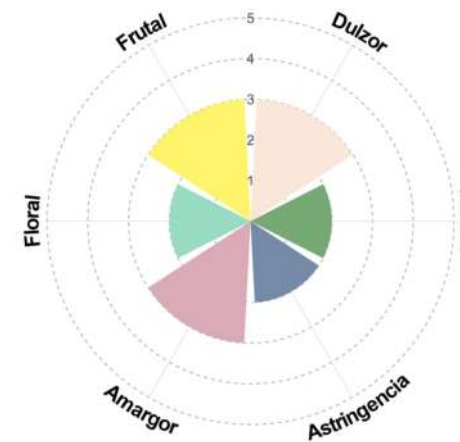
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Perfil sensorial de almendras frescas

Olor/Fragancia: Pasas, manzana
 Sabor/Aroma: Limón, mani
 Evaluación/puntaje: 90



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 4

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Como se comporta en campo?

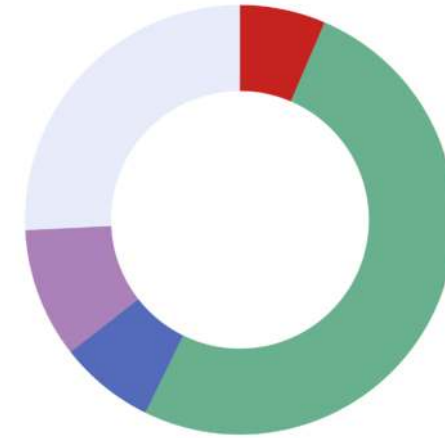


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 48
 Peso de semilla fresca /mazorca: 121g
 Índice de semilla: 0.88g
 Índice de mazorca: 23.61
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 3.67kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Satipo-VRAE
 Tikuna
 Madre De Dios
 Gran Blanco de Piura

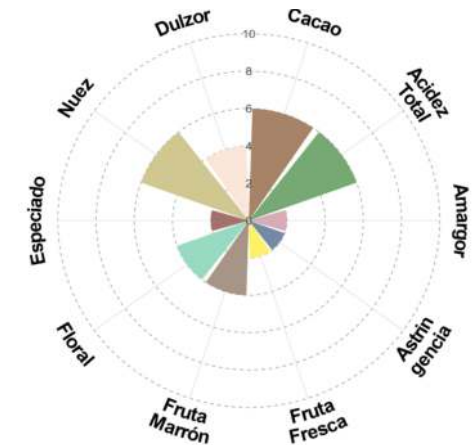
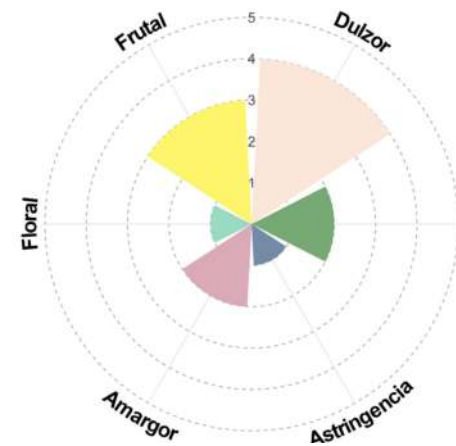
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, panela, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 86



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 5

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Agudo
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 51
 Peso de semilla fresca/mazorca: 139g
 Índice de semilla: 0.95g
 Índice de mazorca: 20.55
 Frutos por árbol: 115
 Estimado de producción/planta: 5.34kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Recta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?

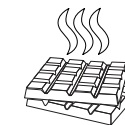


Grupo Genético
 Chunchu
 Amelonado
 Tikuna
 Madre De Dios

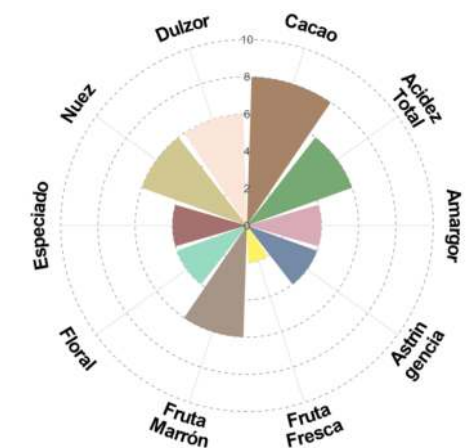
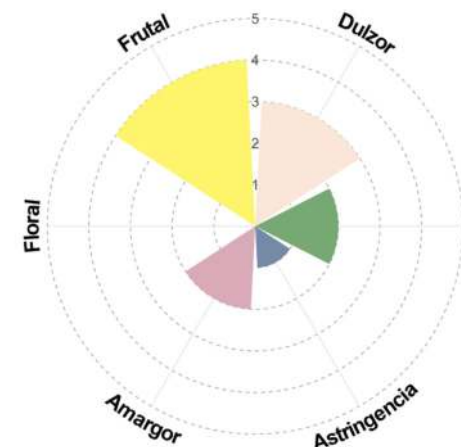
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Algarrobina, panela, malta
Sabor/Aroma: Higos secos, mandarina, nueces
Evaluación/puntaje: 87



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 6



¿Cómo lo identificamos?

1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 91g
 Índice de semilla: 0.72g
 Índice de mazorca: 31.40
 Frutos por árbol: 135
 Estimado de producción/planta: 3.53kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?

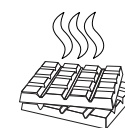


Grupo Genético
 ■ Chuncho
 ■ Madre De Dios

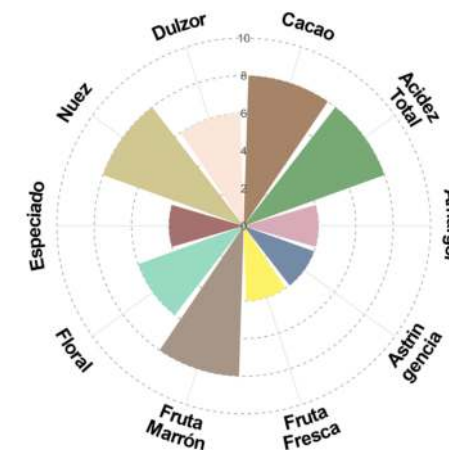
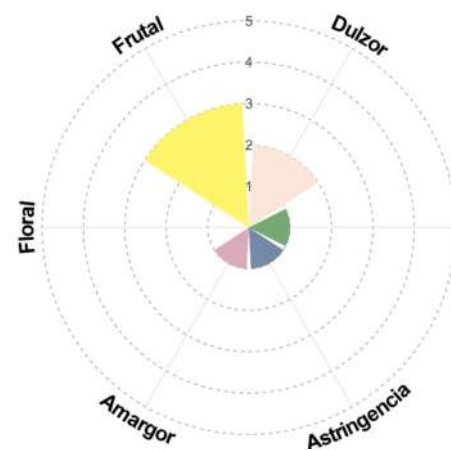
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, panela, vainilla, polen
 Sabor/Aroma: Higos secos, pasas, nueces, malta, algarrobina mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 83



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 7

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligero
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 111g
 Índice de semilla: 0.93g
 Índice de mazorca: 25.74
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.65kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 ICS-6 cultivar
 Madre De Dios

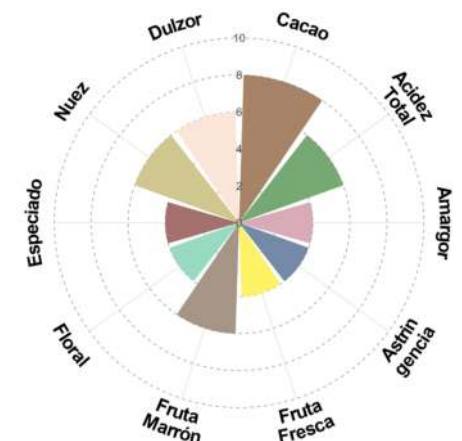
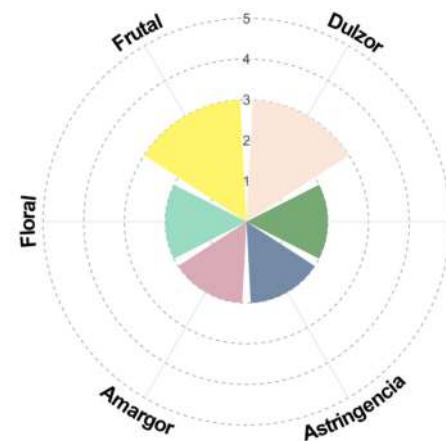
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Pasas, higos secos, algarrobina
 Sabor/Aroma: Limón, polen, nueces
 Evaluación/puntaje: 84

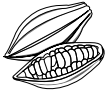


2. Perfil sensorial del licor



AUC - 9

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligero
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 127g
 Índice de semilla: 1.01g
 Índice de mazorca: 22.50
 Frutos por árbol: 125
 Estimado de producción/planta: 6.74kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios
 Nanay

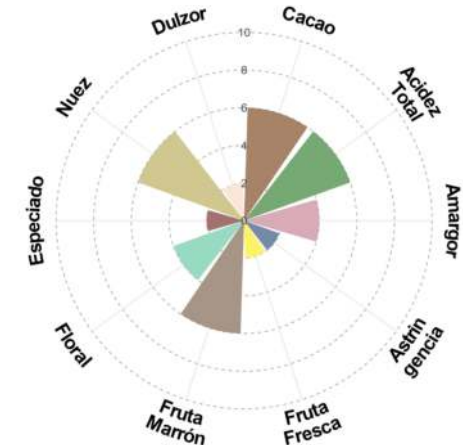
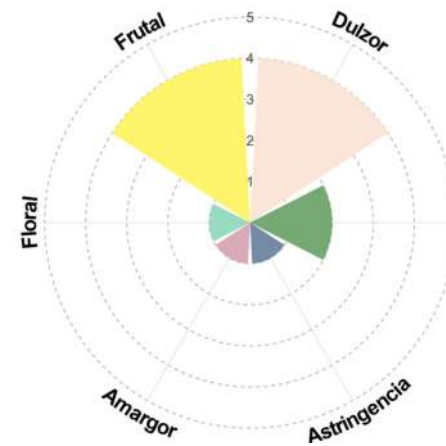
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Pasas, higos secos, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, algarrobina, nueces, guindo



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 10

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

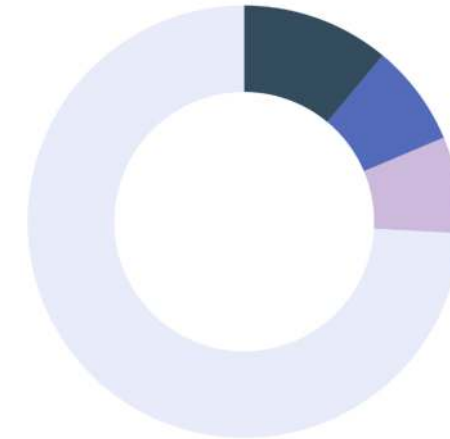
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 47
 Peso de semilla fresca/mazorca: 156g
 Índice de semilla: 1.16g
 Índice de mazorca: 18.32
 Frutos por árbol: 70
 Estimado de producción/planta: 4.72kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu
 Contamana
 Tikuna
 Huallaga híbrido

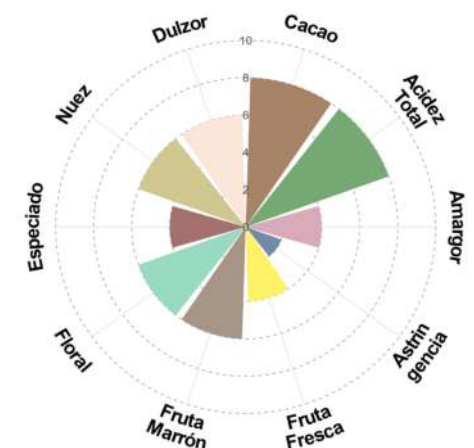
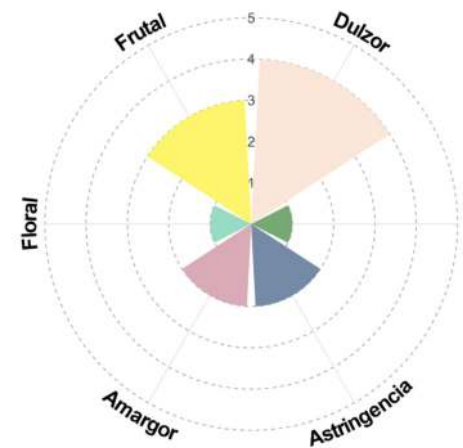
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, panela, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 89.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 13

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 137g
 Índice de semilla: 1.09g
 Índice de mazorca: 20.86
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 3.00kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Satipo-VRAE
 IQUITOS
 Madre De Dios
 Nanay
 Huallaga

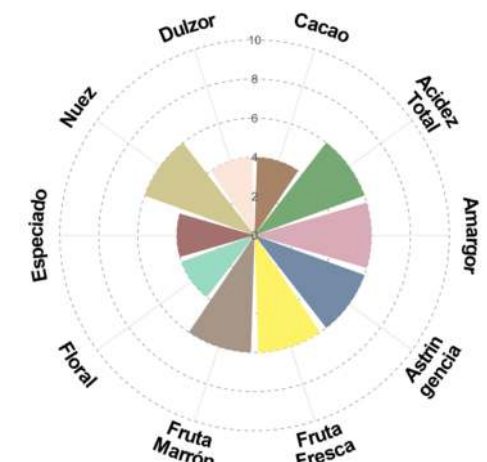
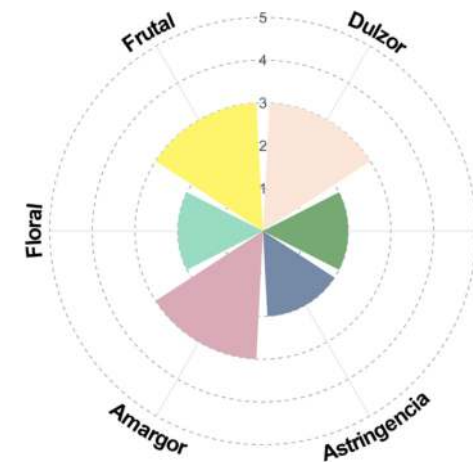
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Pomarosa, canela
 Sabor/Aroma: Té, polen
 Evaluación/puntaje: 63



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 14

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 134g
 Índice de semilla: 1.07g
 Índice de mazorca: 21.32
 Frutos por árbol: 55
 Estimado de producción/planta: 2.37kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Tikuna
 Madre De Dios

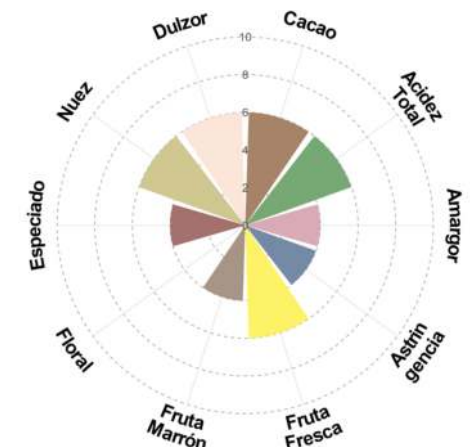
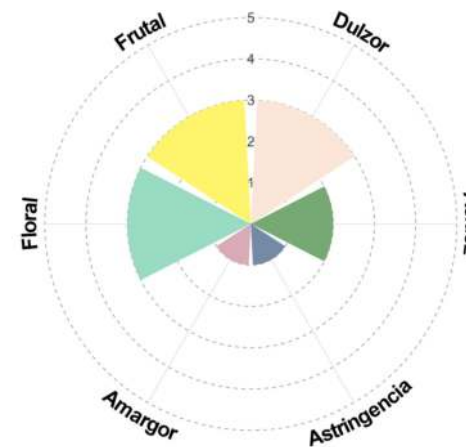
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maní, mango, vainilla
 Sabor/Aroma: Madera, mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 79.5

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 15

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Intermedio
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 115g
 Índice de semilla: 0.98g
 Índice de mazorca: 24.84
 Frutos por árbol: 110
 Estimado de producción/planta: 3.47kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

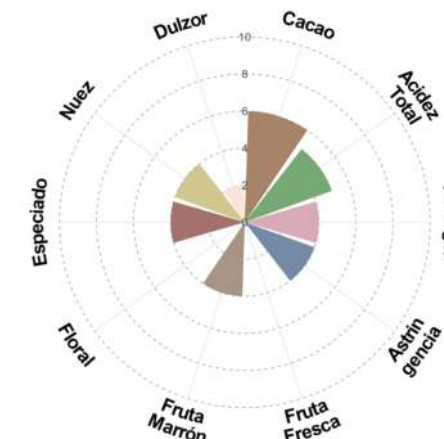
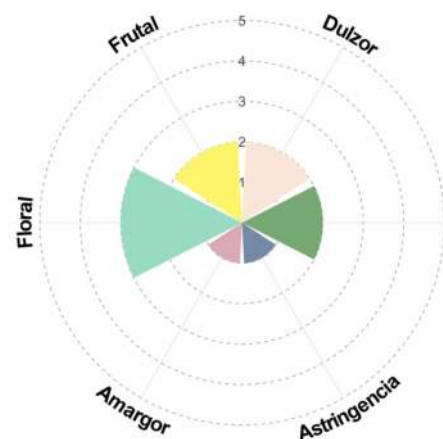
- Chuncho
- Contamana
- Tikuna
- Madre De Dios

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, frutal
 Sabor/Aroma: Limón, cítricos
 Evaluación/puntaje: 56

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 16

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: ligero
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 50
 Peso de semilla fresca/mazorca: 181g
 Índice de semilla: 1.27g
 Índice de mazorca: 15.79
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 4.59kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu
 Madre De Dios
 Nanay
 Huallaga

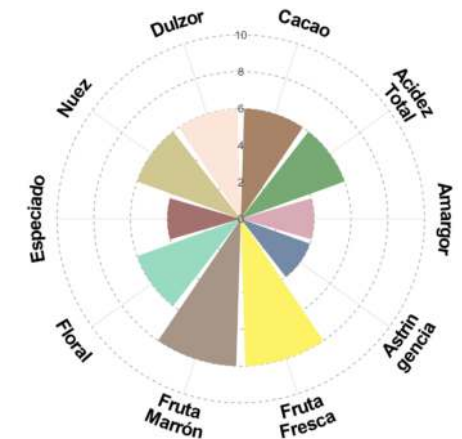
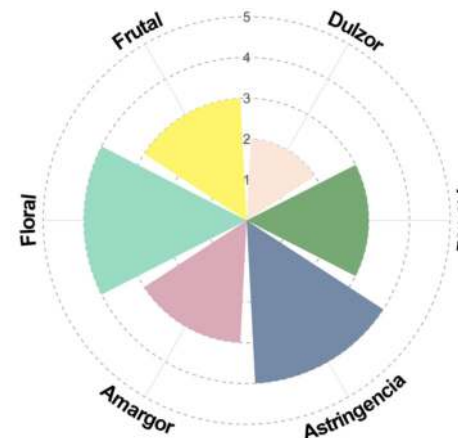
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, maní, almendras
 Sabor/Aroma: Geráneos, naranjas, nueces, guanábana, mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 77



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

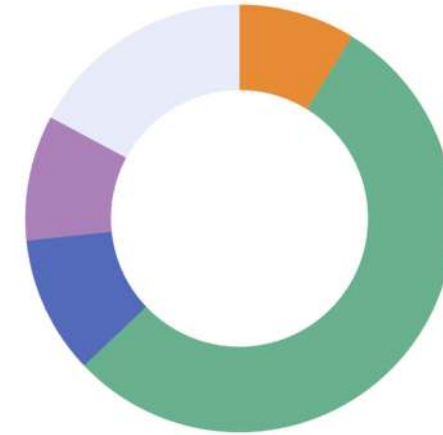
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 49
 Peso de semilla fresca/mazorca: 147g
 Índice de semilla: 1.05g
 Índice de mazorca: 19.44
 Frutos por árbol: 185
 Estimado de producción/planta: 9.20kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



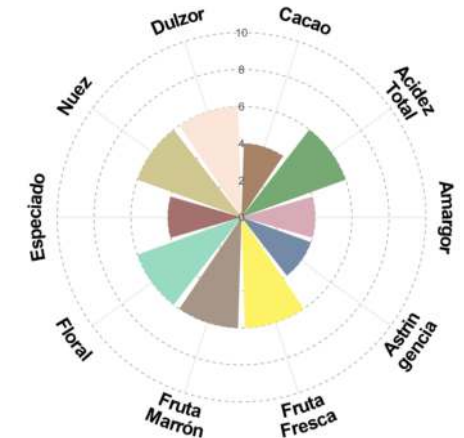
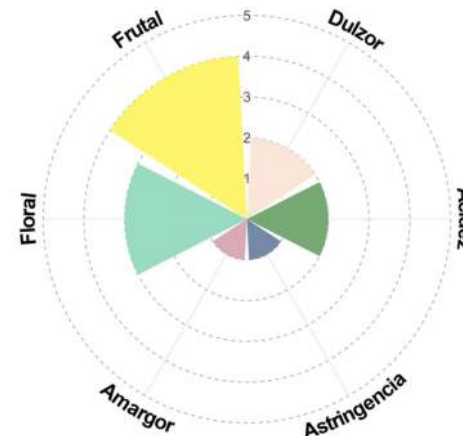
Grupo Genético
 Chuncho
 Satipo-VRAE
 Tikuna
 Madre De Dios
 Nanay

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, pecanas
 Sabor/Aroma: Limón, guindones
 Evaluación/puntaje: 77

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 19

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 152g
 Índice de semilla: 1.30g
 Índice de mazorca: 18.80
 Frutos por árbol: 50
 Estimado de producción/planta: 2.44kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

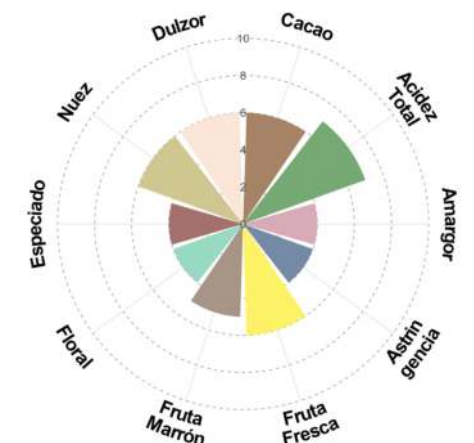
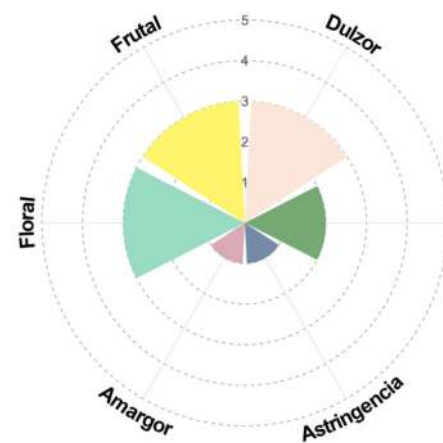
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, mango rosas
 Sabor/Aroma: Almendras, uvas, nueces, mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 76



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 27

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 28
 Peso de semilla fresca/mazorca: 98g
 Índice de semilla: 1.23g
 Índice de mazorca: 29.15
 Frutos por árbol: 190
 Estimado de producción/planta: 5.21kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

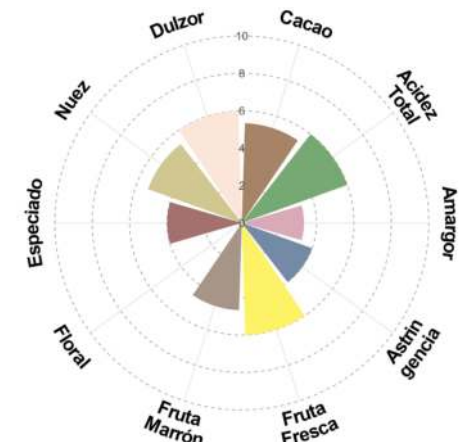
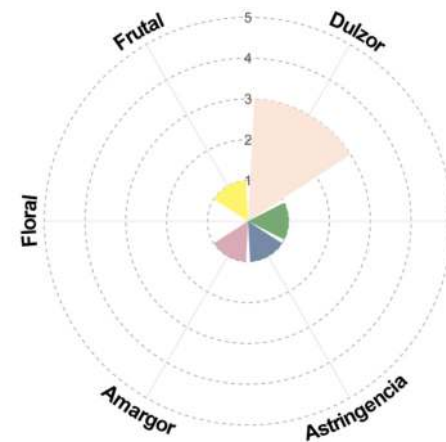
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, pasas, malta
 Sabor/Aroma: Mangos, canela, nueces
 Evaluación/puntaje: 83.3



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Agudo
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

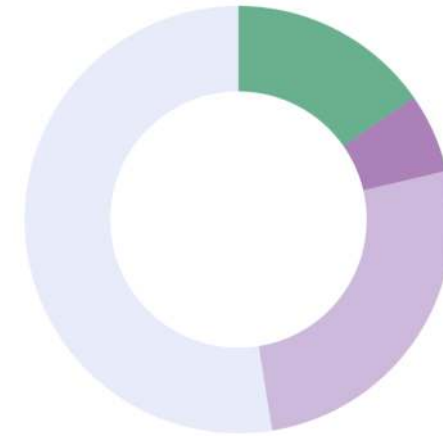
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 86g
 Índice de semilla: 0.79g
 Índice de mazorca: 33.22
 Frutos por árbol: 165
 Estimado de producción/planta: 5.05kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Contamana
 Satipo-VRAE
 Madre De Dios

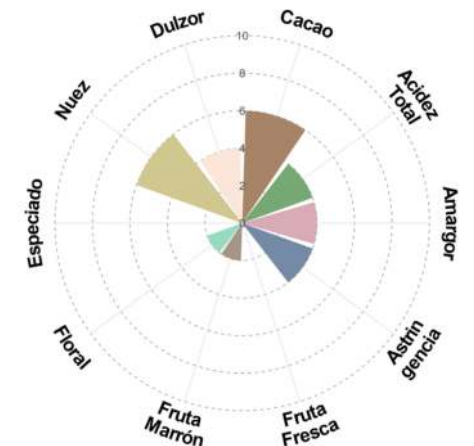
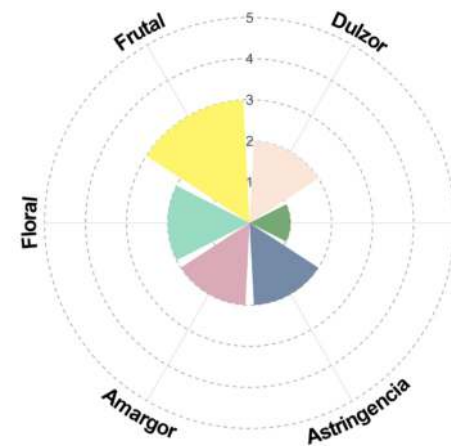
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Canela, madera, eucalipto
 Sabor/Aroma: Flores de Jasmin, banano, nueces, polen
 Evaluación/puntaje: 74



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 29

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Intermedia
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovalada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 45
 Peso de semilla fresca/mazorca: 104g
 Índice de semilla: 0.81g
 Índice de mazorca: 27.47
 Frutos por árbol: 145
 Estimado de producción/planta: 6.17kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho
 ■ Nanay

¿Qué atributos sensoriales tiene?

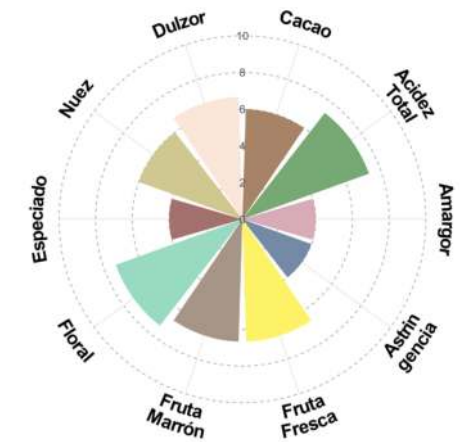
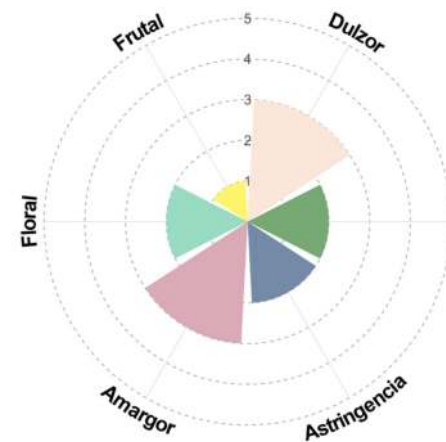


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Canela, madera, Eucalipto
 Sabor/Aroma: Flores de Jasmin, banano, nueces, polen
 Evaluación/puntaje: 85.3



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 30

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Fuerte
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovala
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 43
 Peso de semilla fresca/mazorca: 159g
 Índice de semilla: 1.29g
 Índice de mazorca: 17.97
 Frutos por árbol: 97
 Estimado de producción/planta: 4.96kg
 Edad/años: 35
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

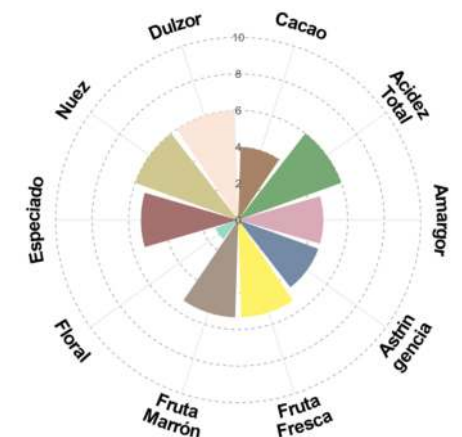
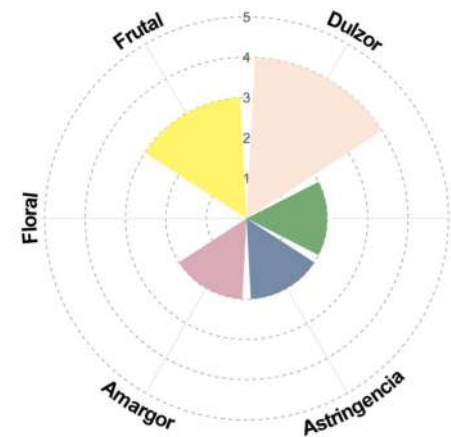


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: madera, maní, almendras
 Sabor/Aroma: Manzana, naranja
 Evaluación/puntaje: 68



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Agudo
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 51
 Peso de semilla fresca/mazorca: 124g
 Índice de semilla: 0.85g
 Índice de mazorca: 23.04
 Frutos por árbol: 32
 Estimado de producción/planta: 1.37kg
 Edad/años: 3
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

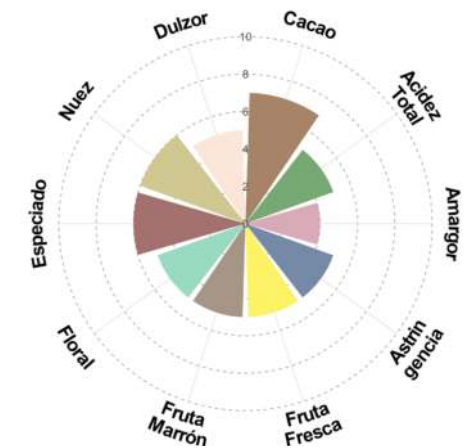
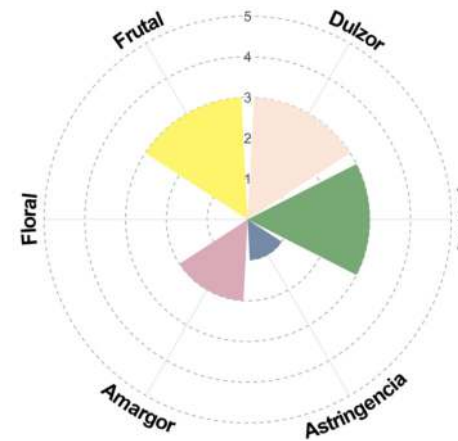
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Madera
 Sabor/Aroma: Nueces
 Evaluación/puntaje: 75.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ausente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



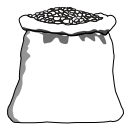
2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

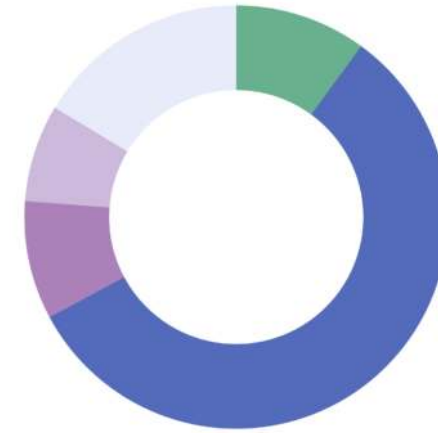
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 152.25g
 Índice de semilla: 1.33g
 Índice de mazorca: 18.77
 Frutos por árbol: 55
 Estimado de producción/planta: 2.58kg
 Edad/años: 20
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

- Chuncho
- Contamana
- Satipo-VRAE
- Tikuna
- Madre De Dios

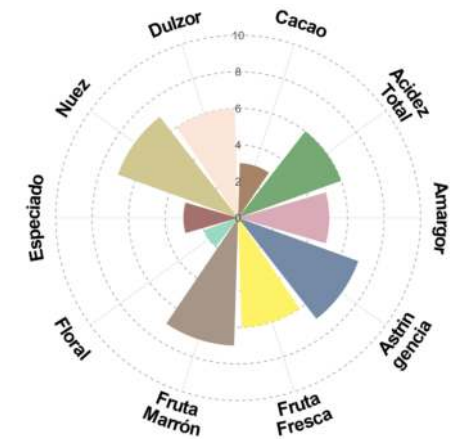
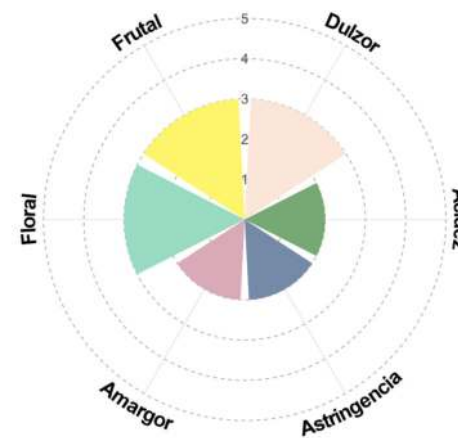
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Chocolate, Maní, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, cítricos
 Evaluación/puntaje: 59

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 39

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ausente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 50
 Peso de semilla fresca/mazorca: 161g
 Índice de semilla: 1.13g
 Índice de mazorca: 17.75
 Frutos por árbol: 52
 Estimado de producción/planta: 2.91kg
 Edad/años: 20
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



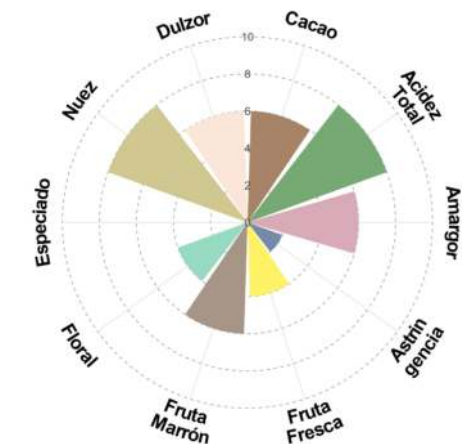
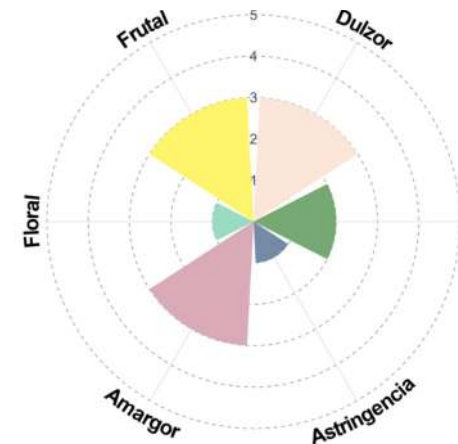
Grupo Genético
 Chuncho
 Amelonado
 Madre De Dios

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Canela, Nueces, pasas, vainilla
 Sabor/Aroma: Malta, toronja, nueces
 Evaluación/puntaje: 75

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 40

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedio
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

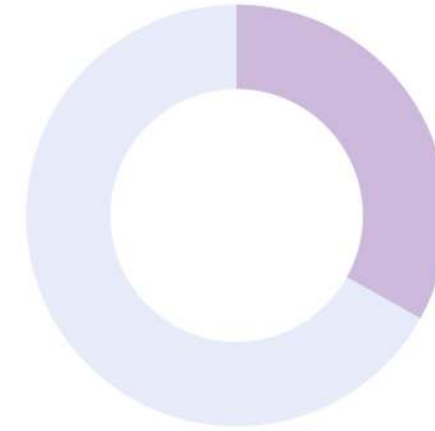
¿Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 117g
 Índice de semilla: 1.17g
 Índice de mazorca: 24.42
 Frutos por árbol: 180
 Estimado de producción/planta: 5.07kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Contamana

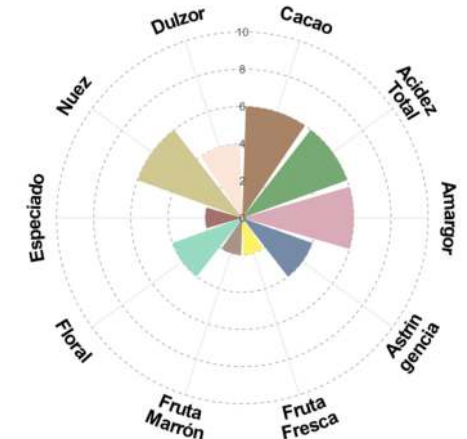
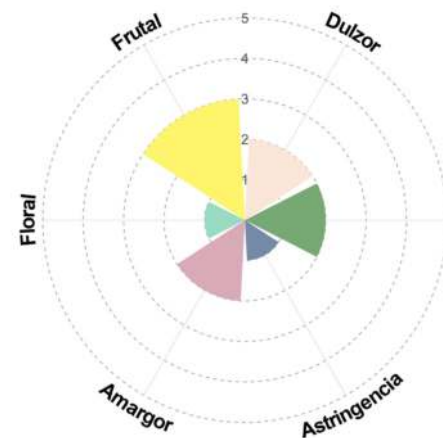
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, madera, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, nueces
 Evaluación/puntaje: 77

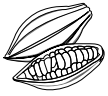


2. Perfil sensorial del licor



AUC - 42

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

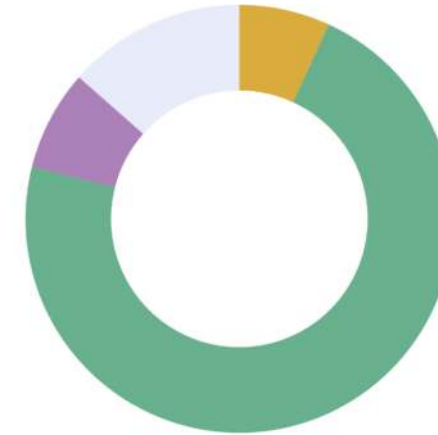
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 31
 Peso de semilla fresca/mazorca: 89g
 Índice de semilla: 1.00g
 Índice de mazorca: 32.10
 Frutos por árbol: 135
 Estimado de producción/planta: 4.98kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Satipo-VRAE
 Madre De Dios
 Marañon

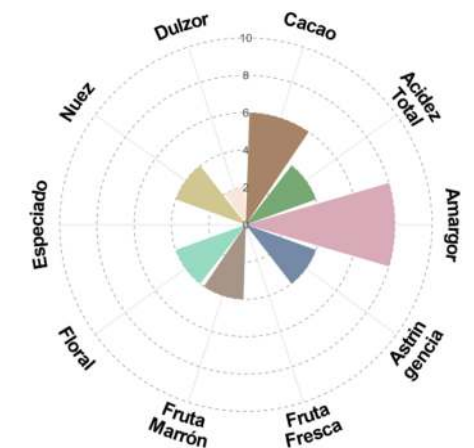
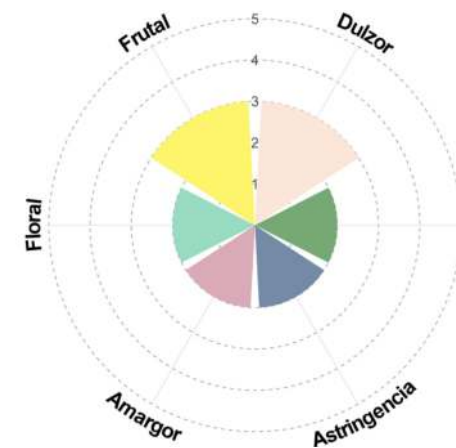
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces
 Sabor/Aroma: Gindones
 Evaluación/puntaje: 69



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Agudo
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedio
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 30
 Peso de semilla fresca/mazorca: 84g
 Índice de semilla: 0.98g
 Índice de mazorca: 34.01
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 2.79kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

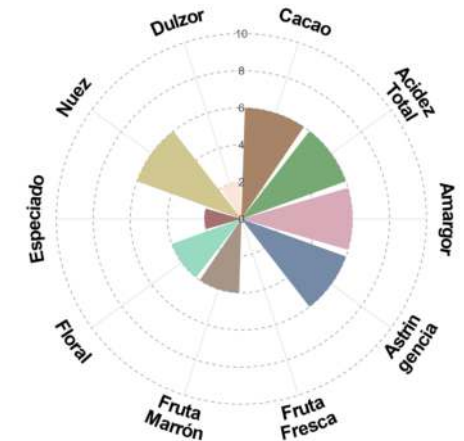
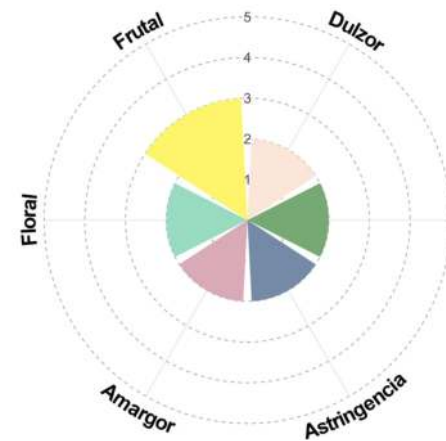
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Nueces, guindones
 Sabor/Aroma: Vainilla, toronja
 Evaluación/puntaje: 72

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 44

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 89g
 Índice de semilla: 0.92g
 Índice de mazorca: 32.10
 Frutos por árbol: 145
 Estimado de producción/planta: 5.18kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



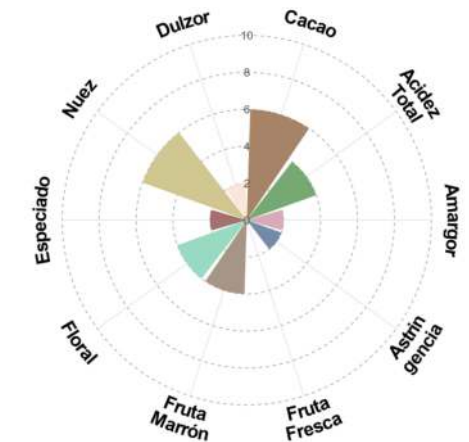
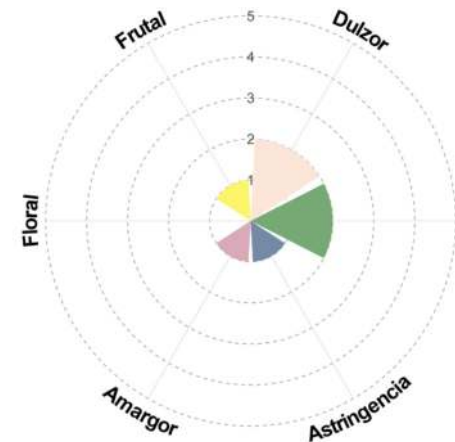
Grupo Genético
 ■ Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, guindones
 Sabor/Aroma: Pasas, Lomón
 Evaluación/puntaje: 81

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 45

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Superficial

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

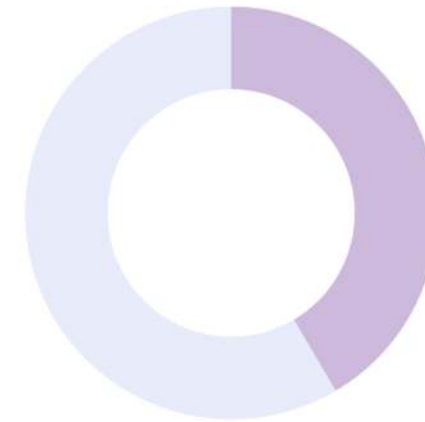
1. Productividad



Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 144g
 Índice de semilla: 1.26g
 Índice de mazorca: 19.84
 Frutos por árbol: 120
 Estimado de producción/planta: 5.71kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho
 ■ Contamana

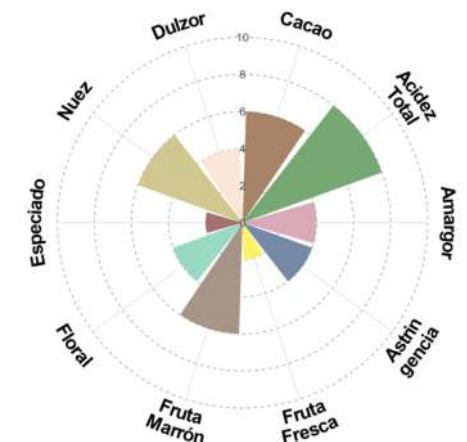
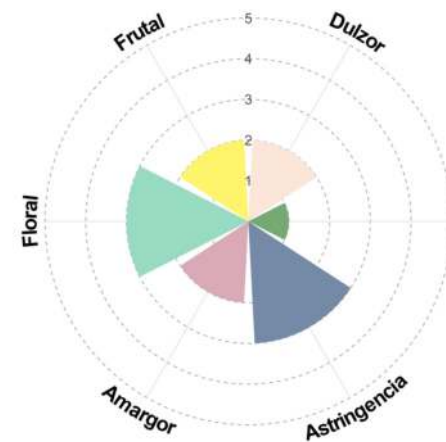
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Nueces, pasas, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, guindones, panela
 Evaluación/puntaje: 82

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 46

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ausente
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Superficial

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 46
 Peso de semilla fresca/mazorca: 107g
 Índice de semilla: 0.81g
 Índice de mazorca: 26.70
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 2.60kg
 Edad/años: 20
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 ICS-6 cultivar
 Tikuna
 Iquitos
 Madre De Dios

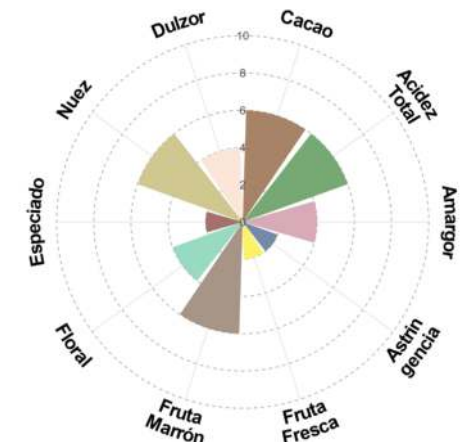
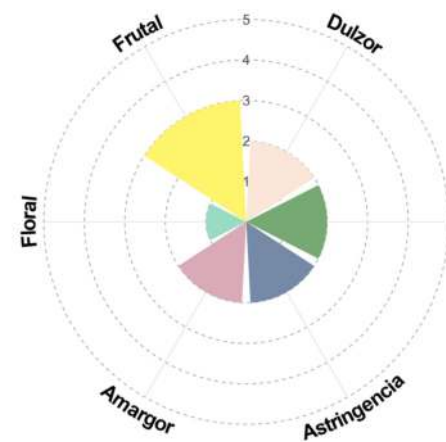
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Cacao, panela, vainilla
 Sabor/Aroma: Linón, Mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 83

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 47

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Agudo
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 132kg
 Índice de semilla: 1.05g
 Índice de mazorca: 21.65
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 5.31kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu
 Contamana
 Nanay

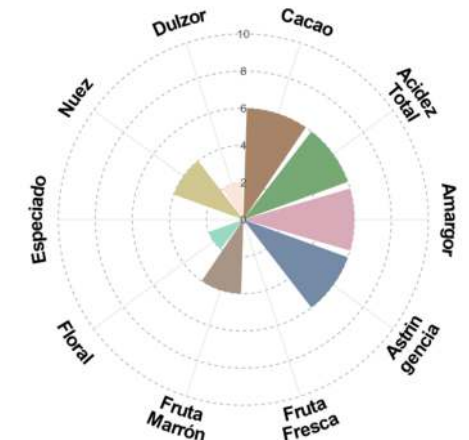
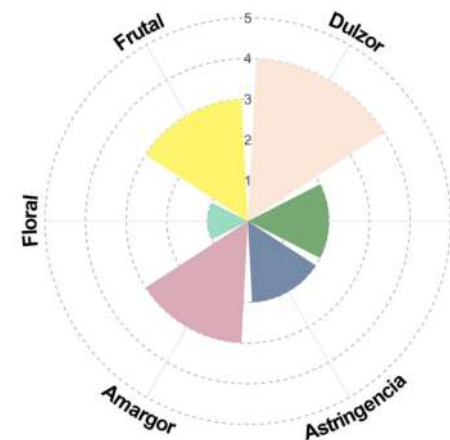
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Nueces, malta
 Sabor/Aroma: Limón, panca
 Evaluación/puntaje: 72

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Superficial

2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

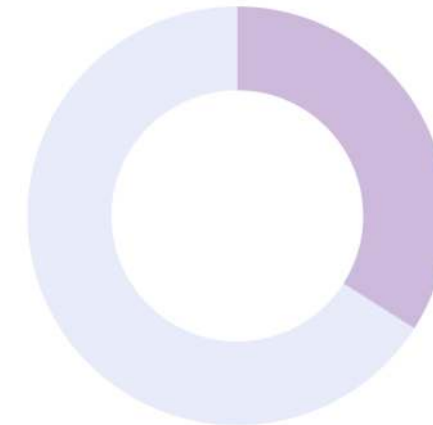
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 31
 Peso de semilla fresca/mazorca: 105g
 Índice de semilla: 1.19g
 Índice de mazorca: 27.21
 Frutos por árbol: 90
 Estimado de producción/planta: 2.73kg
 Edad/años: 10
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chunchu
 Contamana

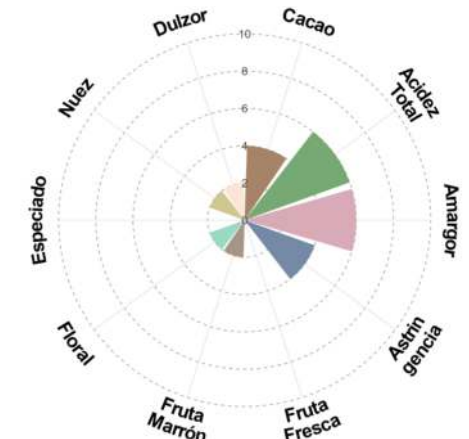
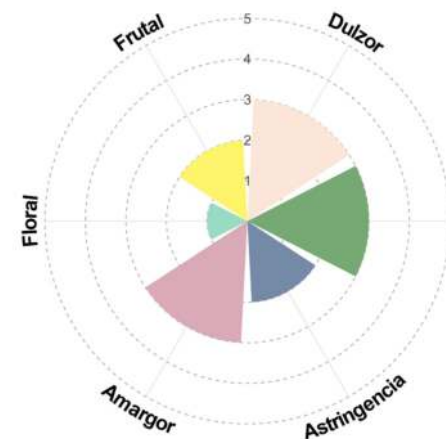
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Arbeja, polen
 Sabor/Aroma: Limón, frutos, cítricos
 Evaluación/puntaje: 62



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 49

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligeramente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio

2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

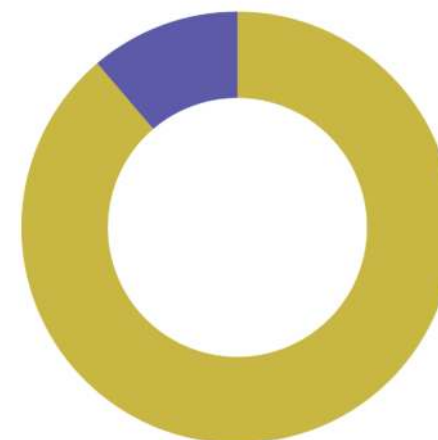
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 187g
 Índice de semilla: 1.60g
 Índice de mazorca: 15.28
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 3.92kg
 Edad/años: 36
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



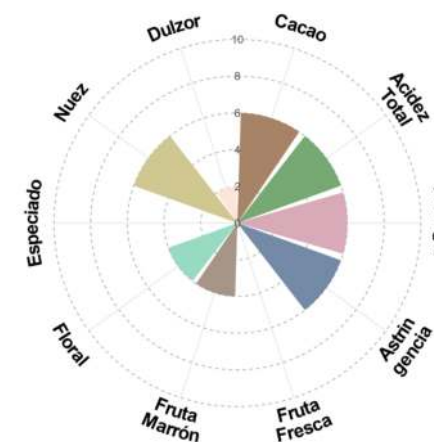
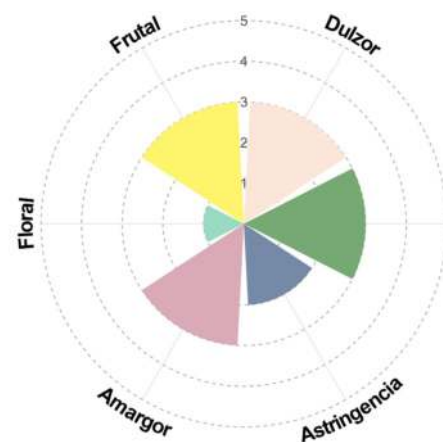
Grupo Genético
 ■ Amelonado
 ■ ICS-1 cultivar

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, panela, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, algarrobina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 76

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 137g
 Índice de semilla: 1.09g
 Índice de mazorca: 20.86
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 2.90kg
 Edad/años: 36
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Pendulosa
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

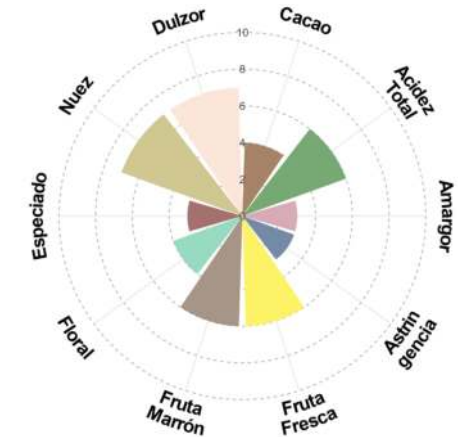
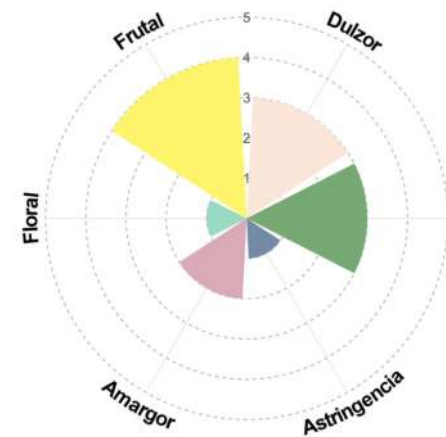
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Mango ciruelo, rosas
 Sabor/Aroma: Maracuya, panela
 Evaluación/puntaje: 79.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Agudo
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

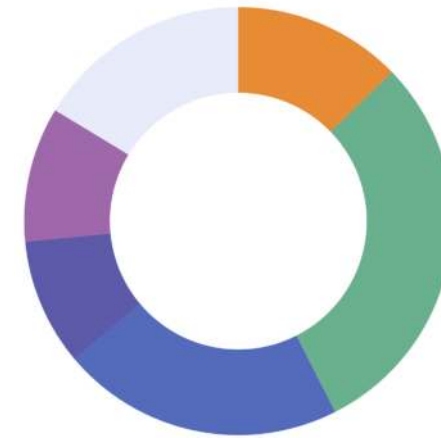
¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 134g
 Índice de semilla: 1.17g
 Índice de mazorca: 21.32
 Frutos por árbol: 70
 Estimado de producción/planta: 3.33kg
 Edad/años: 36
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

- Chuncho
- ICS-6 cultivar
- Amelonado
- Tikuna
- Madre De Dios
- Nanay

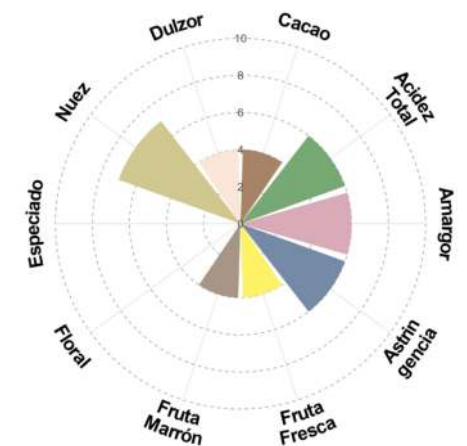
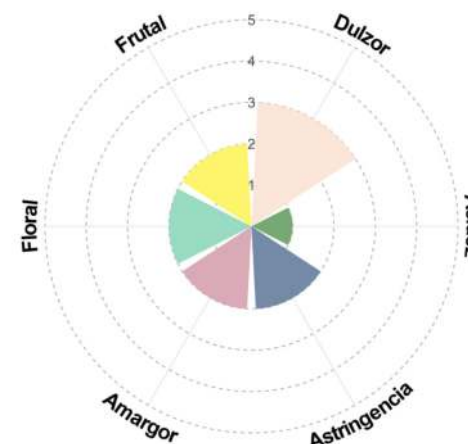
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, polen
 Sabor/Aroma: Maní, frutas cítricas
 Evaluación/puntaje: 61.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 54

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profunda



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

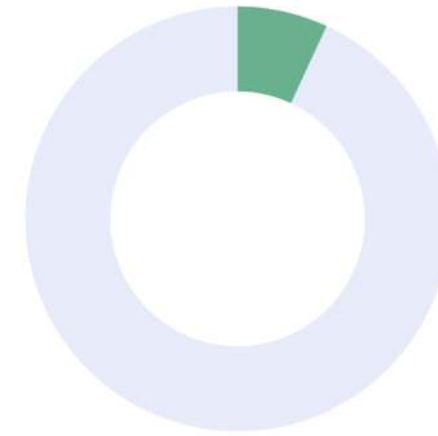
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 123g
 Índice de semilla: 1.03g
 Índice de mazorca: 23.23
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.43kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios

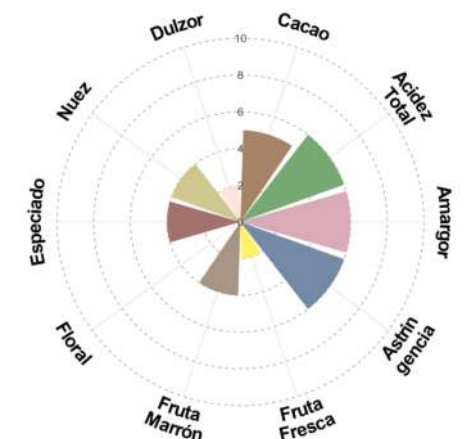
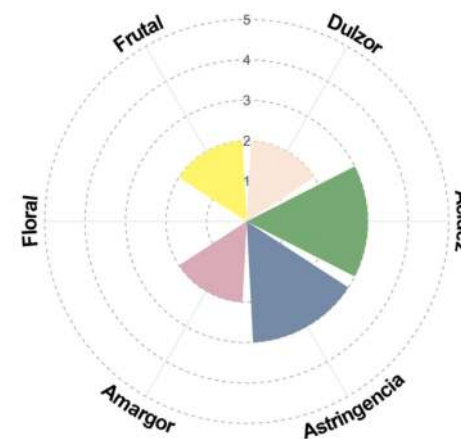
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, panela, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, cítricos, malta
 Evaluación/puntaje: 65



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 55

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 124g
 Índice de semilla: 1.06g
 Índice de mazorca: 23.04
 Frutos por árbol: 80
 Estimado de producción/planta: 3.67kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

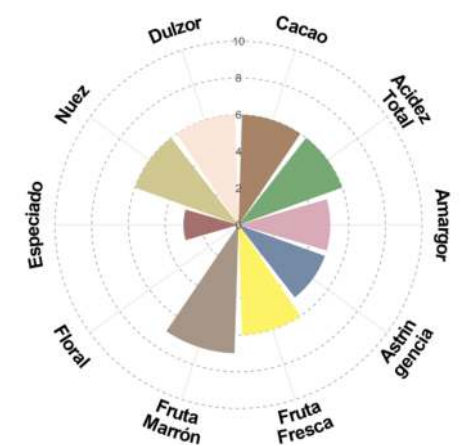
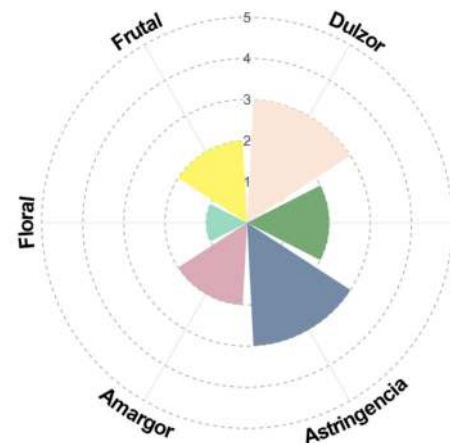
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maracuya, pasas
 Sabor/Aroma: nueces, polen
 Evaluación/puntaje:

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 56

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Intermedio
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 32
 Peso de semilla fresca/mazorca: 86g
 Índice de semilla: 0.94g
 Índice de mazorca: 32.22
 Frutos por árbol: 100
 Estimado de producción/planta: 3.14kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu

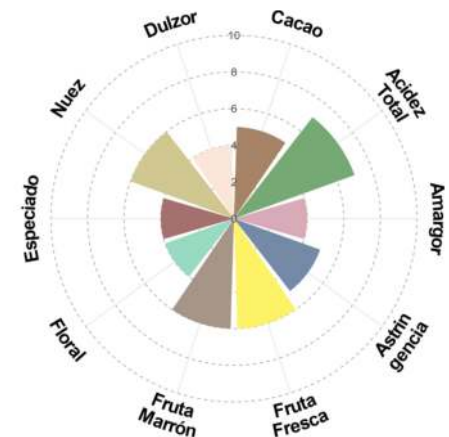
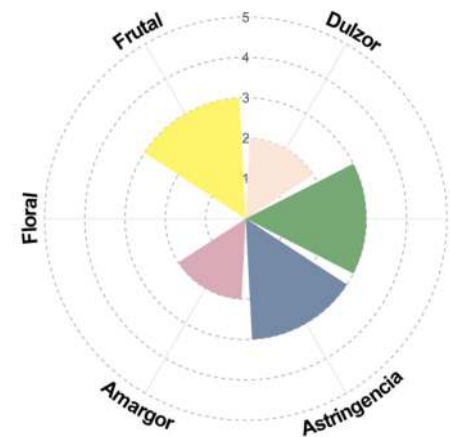
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maracuya, miel, guanabana
 Sabor/Aroma: Pasas, banano, maní
 Evaluación/puntaje: 63



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 57

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ausente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 108g
 Índice de semilla: 0.95g
 Índice de mazorca: 26.46
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 2.86kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

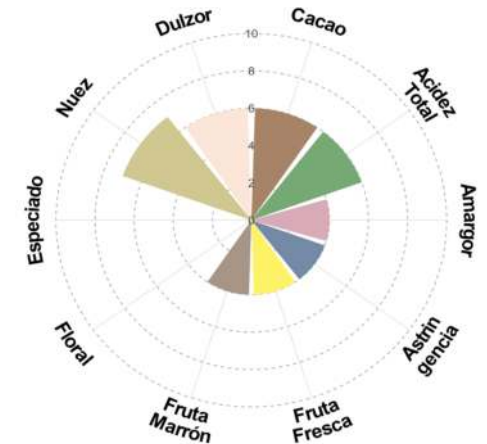
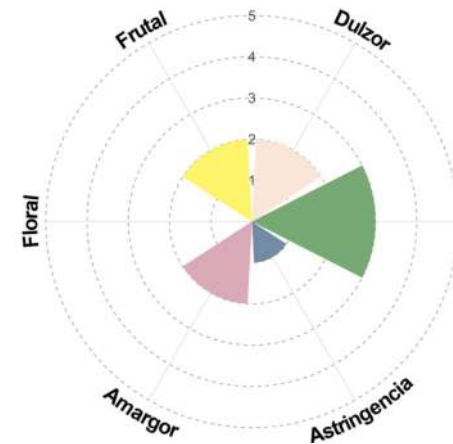
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, maní
 Sabor/Aroma: Pasas, Durazno
 Evaluación/puntaje: 73.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ausente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 37
 Peso de semilla fresca/mazorca: 112g
 Índice de semilla: 1.06g
 Índice de mazorca: 25.51
 Frutos por árbol: 70
 Estimado de producción/planta: 2.54kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

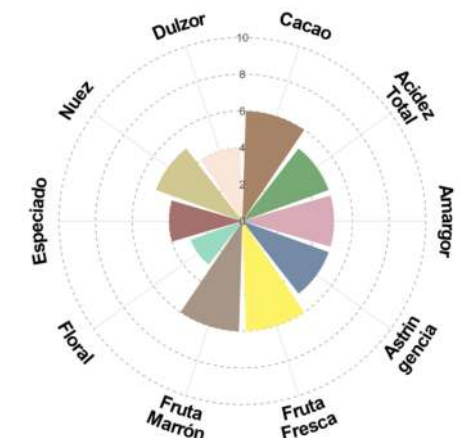
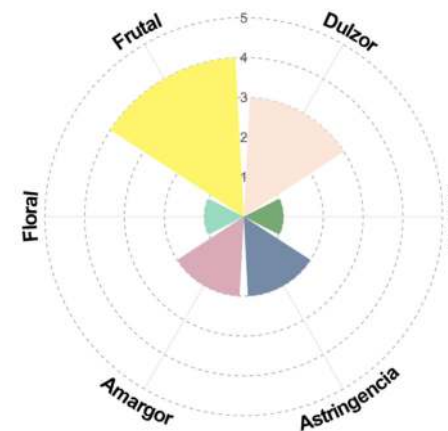
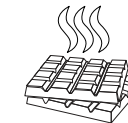
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Miel, maracuya, flores
 Sabor/Aroma: Nueces, vino, ciruelas
 Evaluación/puntaje: 67



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 59

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

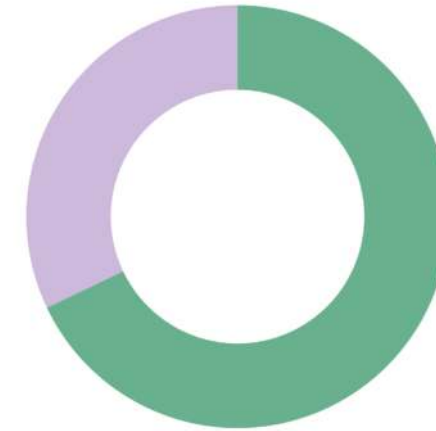
¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 46
 Peso de semilla fresca/mazorca: 119g
 Índice de semilla: 0.91g
 Índice de mazorca: 24.01
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 2.72kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

■ Contamana
 ■ Madre De Dios

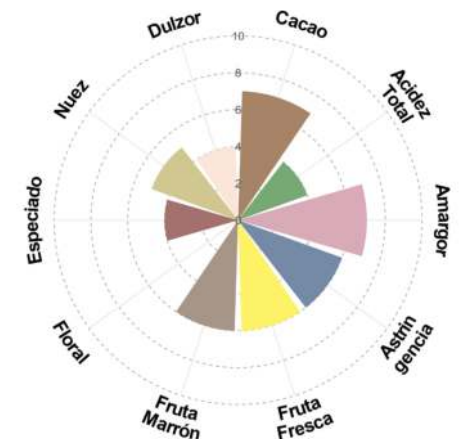
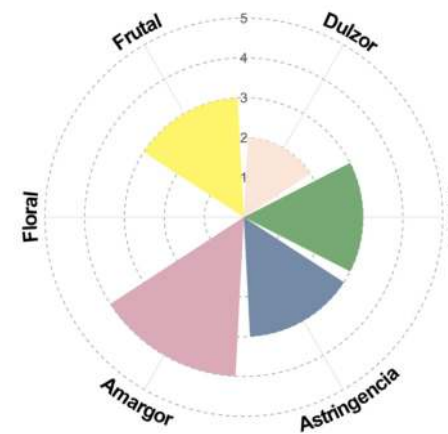
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Cacao, maní
 Sabor/Aroma: Pecanas, naranja
 Evaluación/puntaje: 61

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 60

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 119g
 Índice de semilla: 0.92g
 Índice de mazorca: 27.21
 Frutos por árbol: 45
 Estimado de producción/planta: 1.64kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios
 Nanay

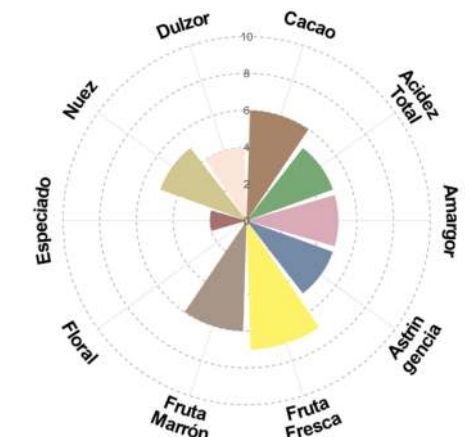
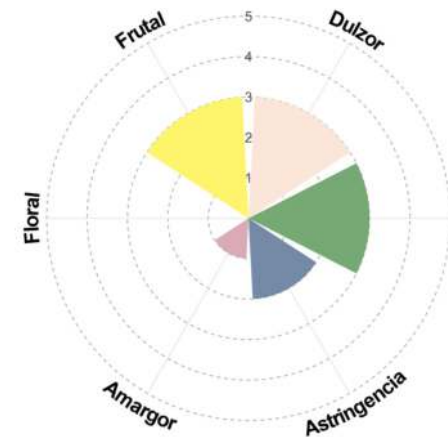
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, mango, malta
 Sabor/Aroma: Limón, banano, pasas
 Evaluación/puntaje: 64.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo

2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 39
 Peso de semilla fresca/mazorca: 114g
 Índice de semilla: 1.02g
 Índice de mazorca: 25.06
 Frutos por árbol: 120
 Estimado de producción/planta: 3.93kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



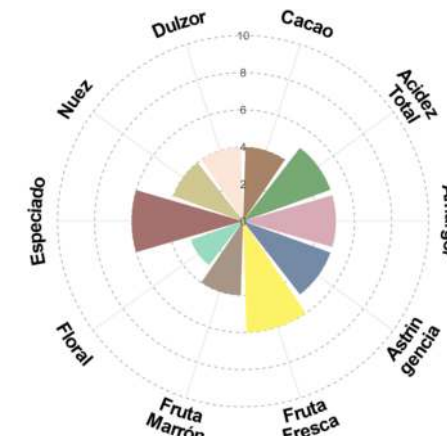
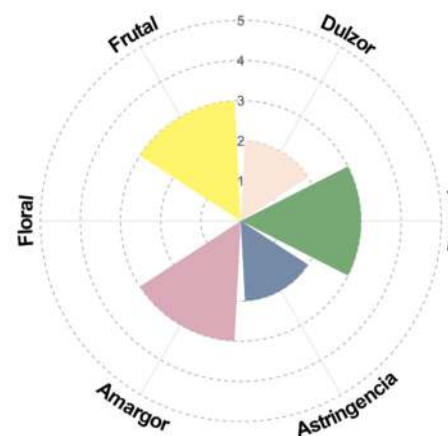
Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, polen
 Sabor/Aroma: Limón, banano
 Evaluación/puntaje: 59

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 62

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Elíptico
Forma del ápice: Atenuado
Rugosidad: Fuerte
Constricción basal: Ausente
Grosor de la cáscara: Intermedia
Disposición de un par de lomos: Intermedio
Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Elíptica
Sección transversal: Aplanada
Color de cotiledón: Morado
Color de mucilago: Crema
Textura de mucilago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº Semillas/fruto: 28
Peso de semilla fresca/mazorca: 87g
Índice de semilla: 1.09g
Índice de mazorca: 32.84
Frutos por árbol: 150
Estimado de producción/planta: 4.26kg
Edad/años: 45
Altura del árbol: Alto
Arqueotipo del árbol: Erecta
Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

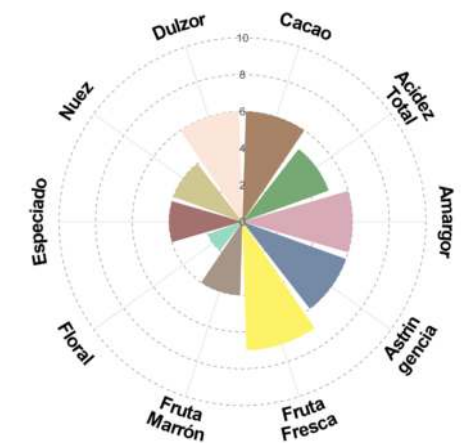
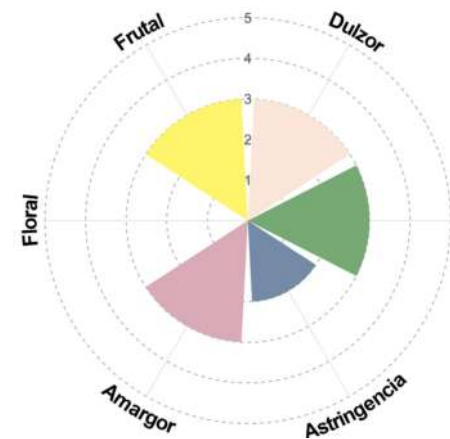
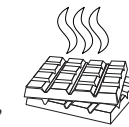
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maracuya, polen
Sabor/Aroma: Mango ciruelo, frutas cítricas
Evaluación/puntaje: 61

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 63

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Orbicular
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucilago: Crema
 Textura de mucilago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 22
 Peso de semilla fresca/mazorca: 96g
 Índice de semilla: 1.53g
 Índice de mazorca: 29.76
 Frutos por árbol: 50
 Estimado de producción/planta: 1.62kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

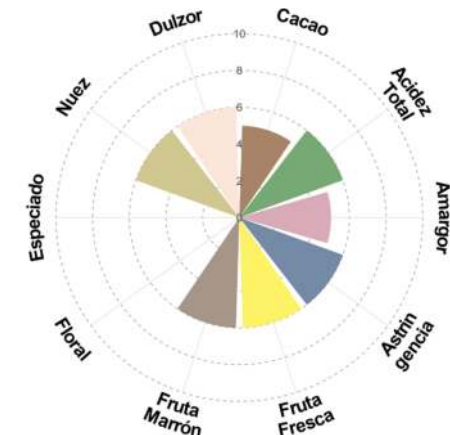
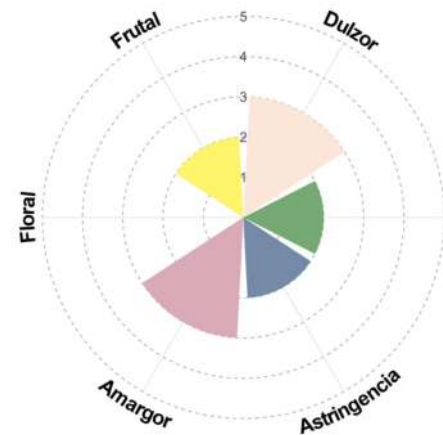
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maní, naranja, nueces
 Sabor/Aroma: frutos maduros, Chocolate, frutos, frutos deshidratados
 Evaluación/puntaje: 66.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 64

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 36
 Peso de semilla fresca/mazorca: 128g
 Índice de semilla: 1.24g
 Índice de mazorca: 22.32
 Frutos por árbol: 70
 Estimado de producción/planta: 3.18kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

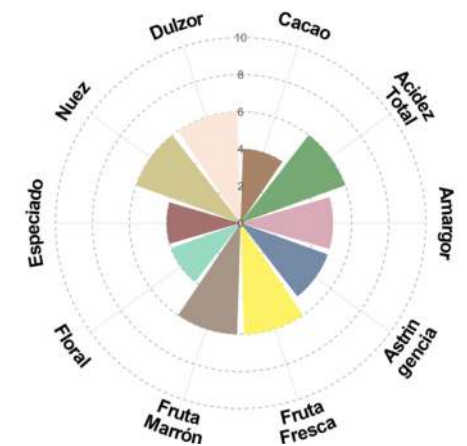
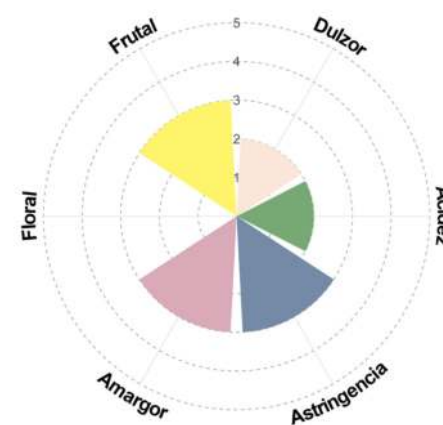
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maní, panela, pasas
 Sabor/Aroma: Frutos maduros, pasas, nueces
 Evaluación/puntaje: 63.5

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 65

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Elíptico
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 121g
 Índice de semilla: 1.11g
 Índice de mazorca: 23.61
 Frutos por árbol: 120
 Estimado de producción/planta: 5.59kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

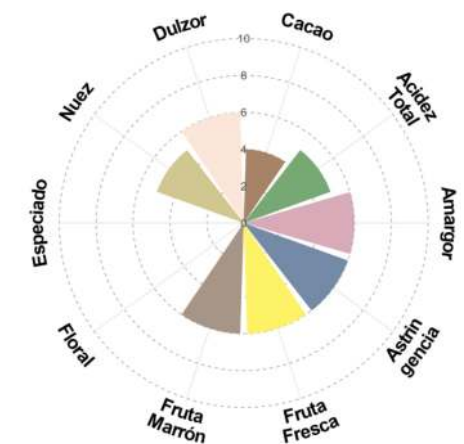
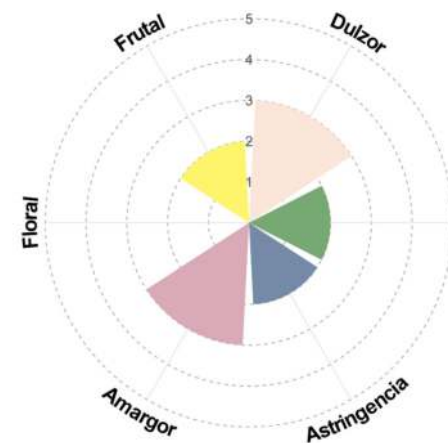
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Polen, aguaymanto
 Sabor/Aroma: Miel, pasas
 Evaluación/puntaje: 77.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 67

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 30
 Peso de semilla fresca/mazorca: 82g
 Índice de semilla: 0.96g
 Índice de mazorca: 34.84
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 1.73kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

■ Chuncho

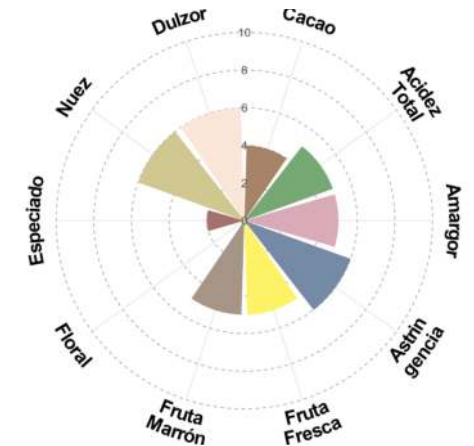
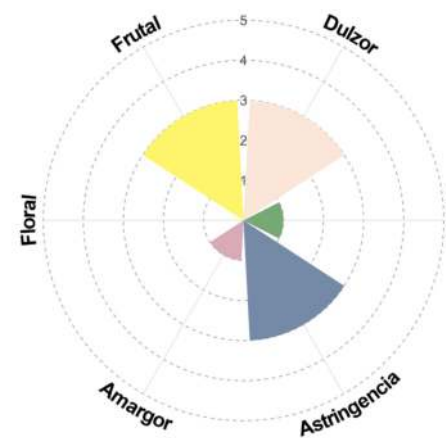
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Pasas, frutas secas
 Sabor/Aroma: Uvas, frutas secas
 Evaluación/puntaje: 63

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Guesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanca
 Textura de mucílago: Jugoso

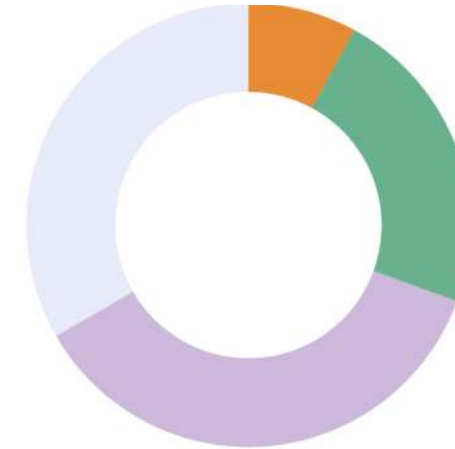
¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 116g
 Índice de semilla: 1.02g
 Índice de mazorca: 24.63
 Frutos por árbol: 45
 Estimado de producción/planta: 1.83kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

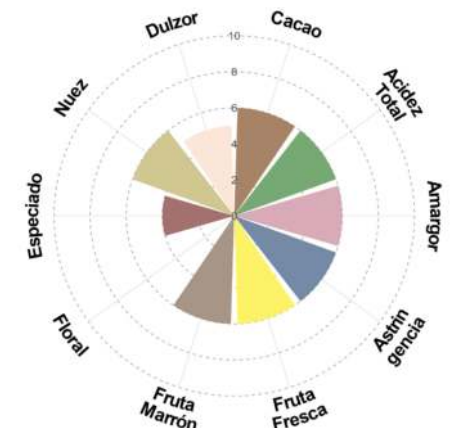
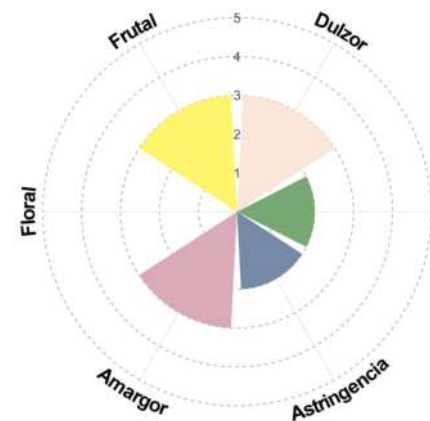
- Chuncho
- Contamana
- Madre De Dios
- Nanay

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Miel, uvas, guindones
 Sabor/Aroma: Durazno, pasas, cítrico
 Evaluación/puntaje: 64.5

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Intermedio



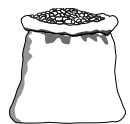
2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 36
 Peso de semilla fresca/mazorca: 136g
 Índice de semilla: 1.32g
 Índice de mazorca: 21.01
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 4.28kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chunchu

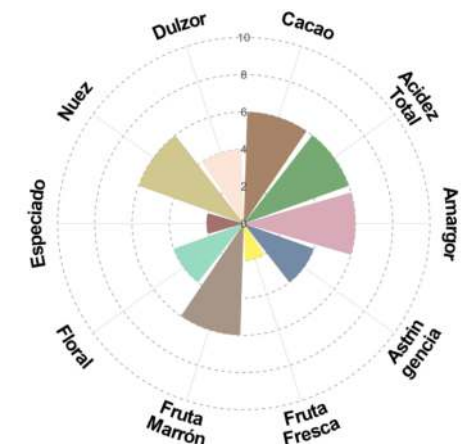
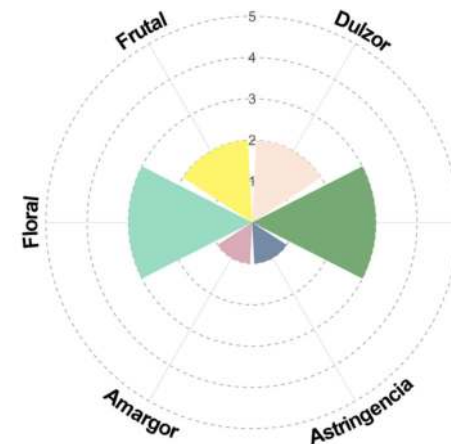
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, pasas, vainilla
 Sabor/Aroma: Nueces, guindones
 Evaluación/puntaje: 81



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 70

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Dentado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 118g
 Índice de semilla: 1.01g
 Índice de mazorca: 24.21
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 3.27kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chunchu

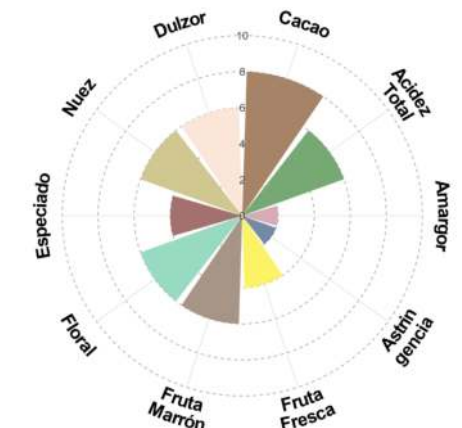
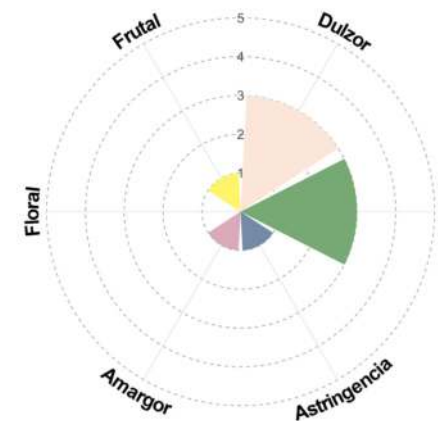
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Nuez, pasas, limón
 Sabor/Aroma: Guindones, polen, polvo de cacao, vainilla
 Evaluación/puntaje: 89

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 71

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 122g
 Índice de semilla: 1.07g
 Índice de mazorca: 23.42
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.94kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

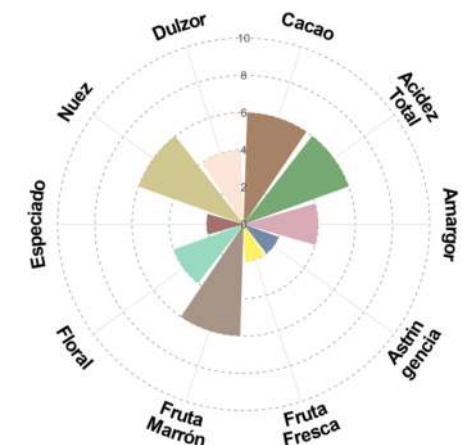
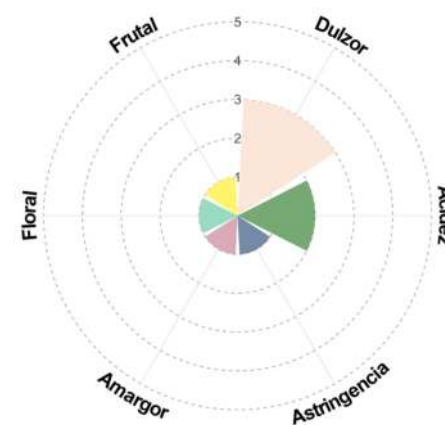


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, maní
 Sabor/Aroma: Pecanas, naranja
 Evaluación/puntaje: 82



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 73

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovoide
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 47
 Peso de semilla fresca/mazorca: 162g
 Índice de semilla: 1.21g
 Índice de mazorca: 17.64
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 5.63kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

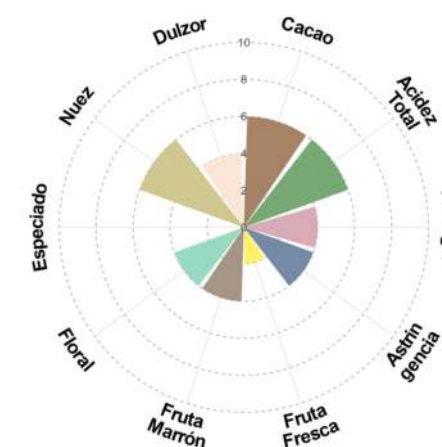
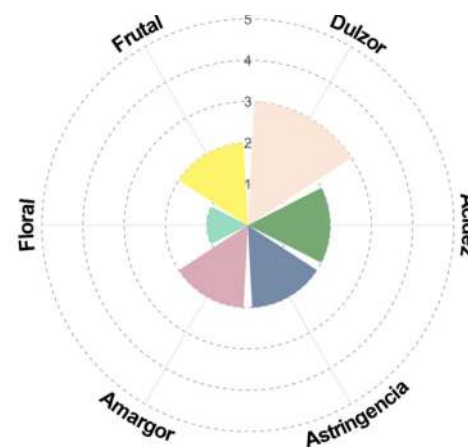
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, pasas, panela
 Sabor/Aroma: guindones, limón
 Evaluación/puntaje: 79



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 74

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Superficial

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 33
 Peso de semilla fresca/mazorca: 110g
 Índice de semilla: 1.17g
 Índice de mazorca: 25.97
 Frutos por árbol: 80
 Estimado de producción/planta: 3.14kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

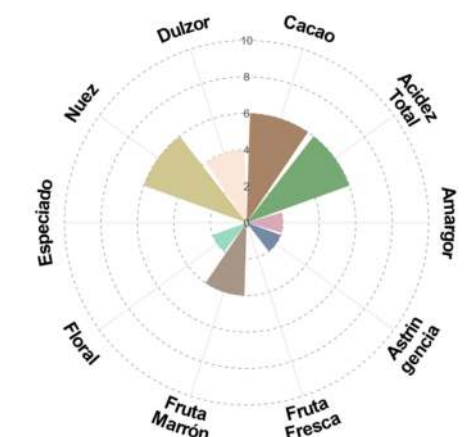
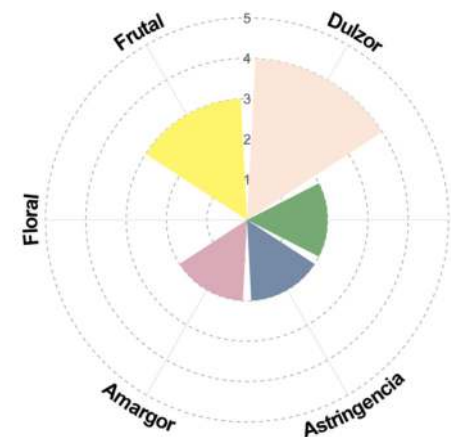
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Pasas, guindones, vainilla
 Sabor/Aroma: Malta, naranja, nueces
 Evaluación/puntaje: 79

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 75

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: ligera
 Profundidad de surco: Intermedio

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 92g
 Índice de semilla: 0.85g
 Índice de mazorca: 31.06
 Frutos por árbol: 135
 Estimado de producción/planta: 4.85kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

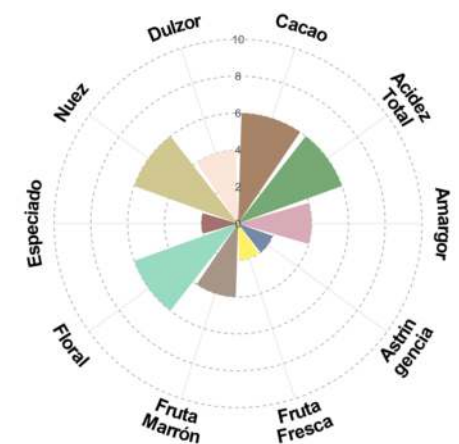
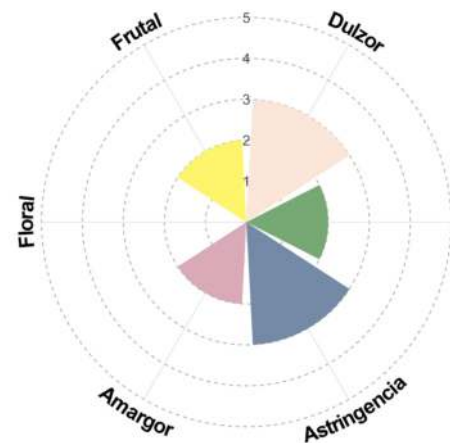
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Polvo de cacao, panela
 Sabor/Aroma: Panela, naranja
 Evaluación/puntaje: 83

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 77

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Aguso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ligera
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: grande
 N° Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 112g
 Índice de semilla: 1.05g
 Índice de mazorca: 28.01
 Frutos por árbol: 20
 Estimado de producción/planta: 0.74kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

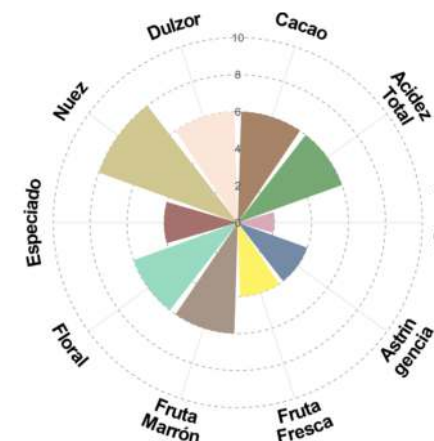
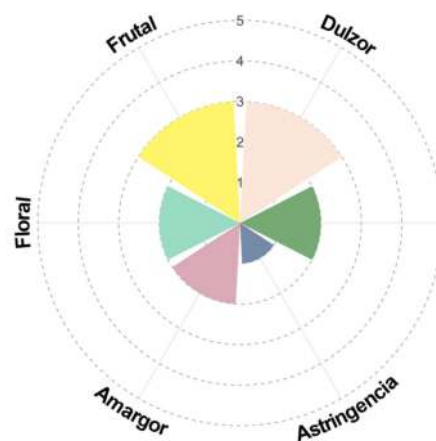
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Cacao, Algarrobina, vanilla
 Sabor/Aroma: nueces, pasas, malta
 Evaluación/puntaje: 81

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligeramente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 46
 Peso de semilla fresca/mazorca: 130g
 Índice de semilla: 0.99g
 Índice de mazorca: 21.98
 Frutos por árbol: 29
 Estimado de producción/planta: 1.82kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho
 ■ Criollo

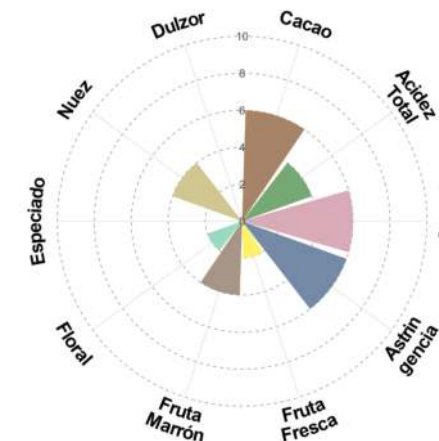
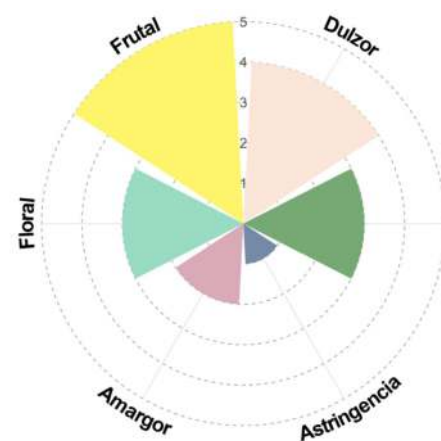
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Cacao, pasas
 Sabor/Aroma: Limón, nueces
 Evaluación/puntaje: 59

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 79

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 36
 Peso de semilla fresca/mazorca: 155g
 Índice de semilla: 1.51g
 Índice de mazorca: 18.43
 Frutos por árbol: 32
 Estimado de producción/planta: 117kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

- Madre De Dios
- Nanay
- Huallaga

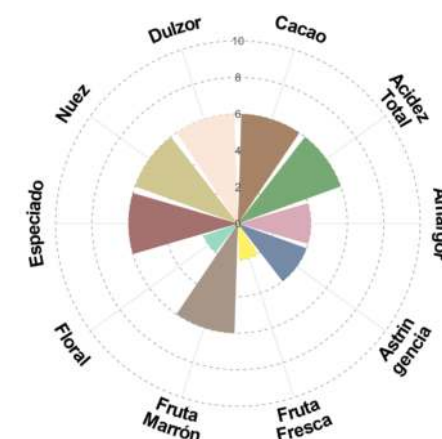
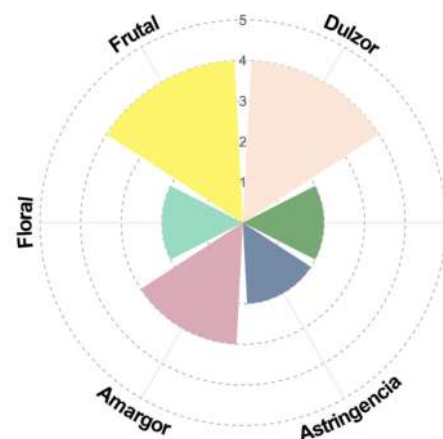
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Vainilla, Limón, toronja
 Sabor/Aroma: Malta, naranja, nueces, algarrobina
 Evaluación/puntaje: 89.5

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 80

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 116g
 Índice de semilla: 1.02g
 Índice de mazorca: 24.63
 Frutos por árbol: 27
 Estimado de producción/planta: 1.36kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Criollo

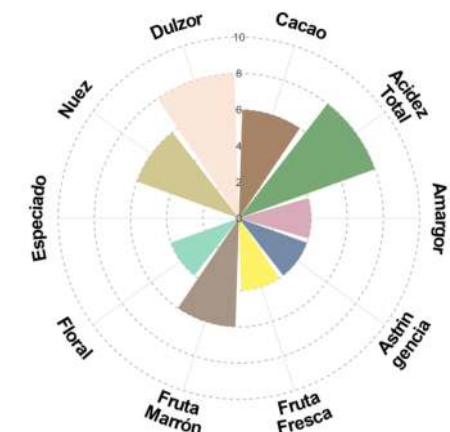
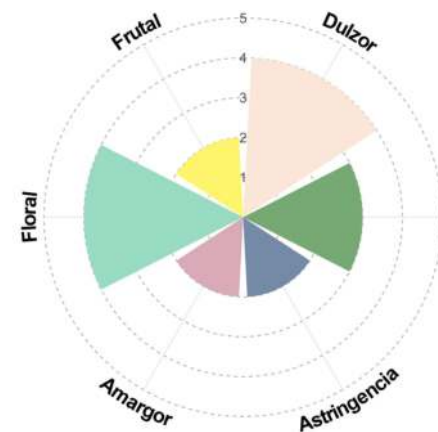
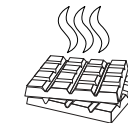
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Pasas, panela, higos
 Sabor/Aroma: Limón, malta, nueces
 Evaluación/puntaje: 80

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 81

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Orbicular
 Forma del ápice: Redondeado
 Rugosidad: Ausente
 Constricción basal: Liegro
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Amarillo
 Textura de mucílago: Intermedio

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 104g
 Índice de semilla: 1.07g
 Índice de mazorca: 27.47
 Frutos por árbol: 15
 Estimado de producción/planta: 0.52kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

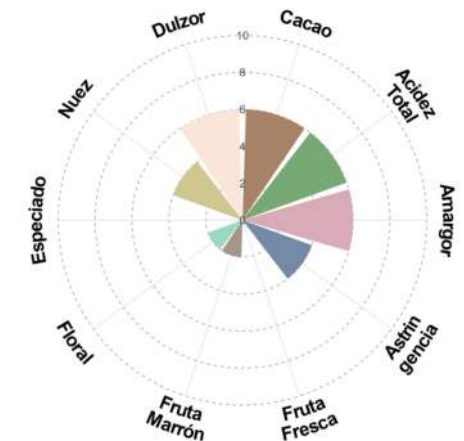
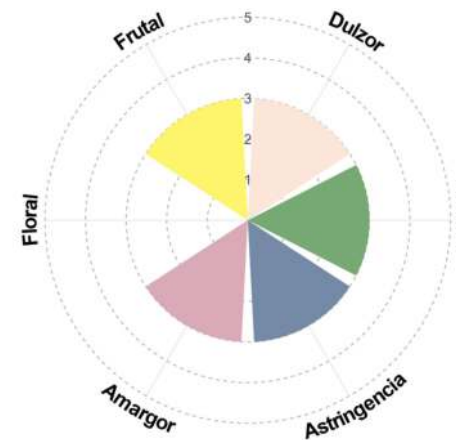
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

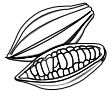
Olor/Fragancia: Cacao, panela
 Sabor/Aroma: Toronja, nueces
 Evaluación/puntaje: 71



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 199g
 Índice de semilla: 1.16g
 Índice de mazorca: 14.36
 Frutos por árbol: 10
 Estimado de producción/planta: 0.41kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

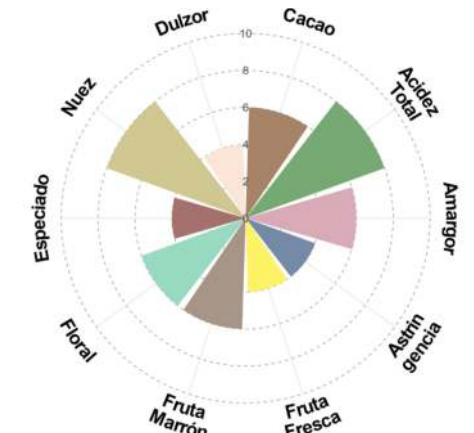
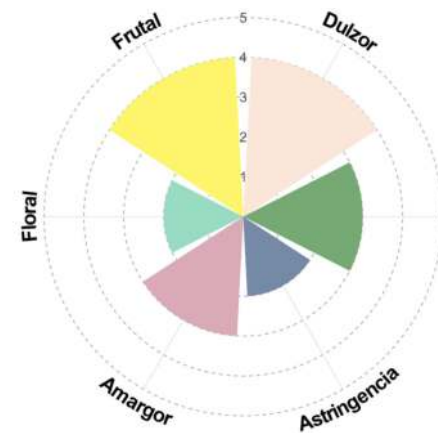
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

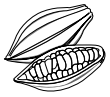


Olor/Fragancia: Pasas, Nueces, limón
 Sabor/Aroma: Guindones, algarrobina, malta
 Evaluación/puntaje: 79

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligeramente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 102g
 Índice de semilla: 0.94g
 Índice de mazorca: 28.01
 Frutos por árbol: 27
 Estimado de producción/planta: 1.04kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

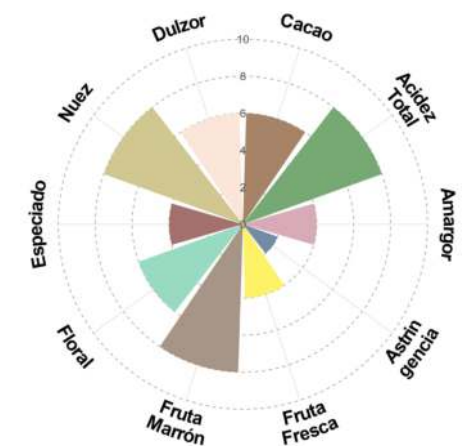
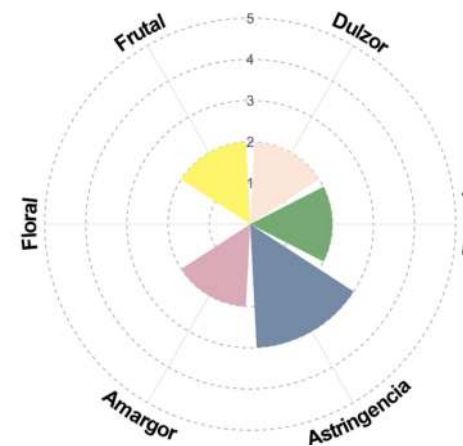
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Pasas, nueces
 Sabor/Aroma: Algarrobina, panela
 Evaluación/puntaje: 78

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 85

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 142g
 Índice de semilla: 1.24g
 Índice de mazorca: 20.12
 Frutos por árbol: 34
 Estimado de producción/planta: 1.33kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

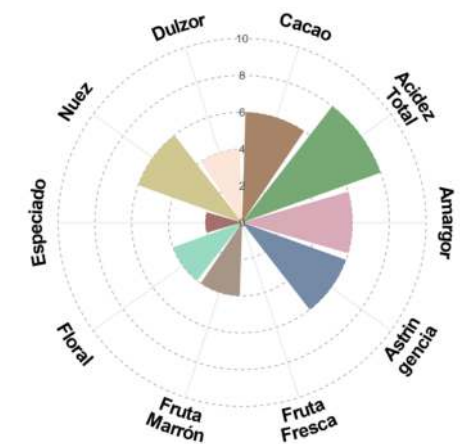
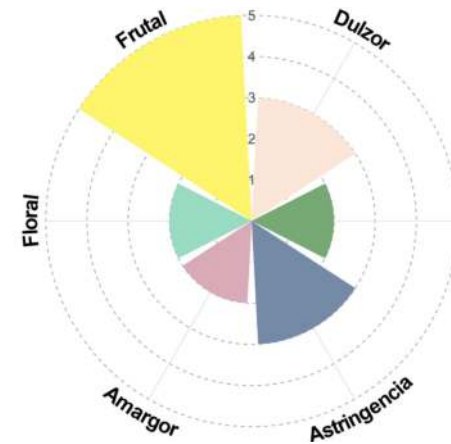
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Polvo de cacao, nueces, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón, algarrobina
 Evaluación/puntaje: 76

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 86

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Fuerte
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 209g
 Índice de semilla: 1.83g
 Índice de mazorca: 13.67
 Frutos por árbol: 12
 Estimado de producción/planta: 0.62kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

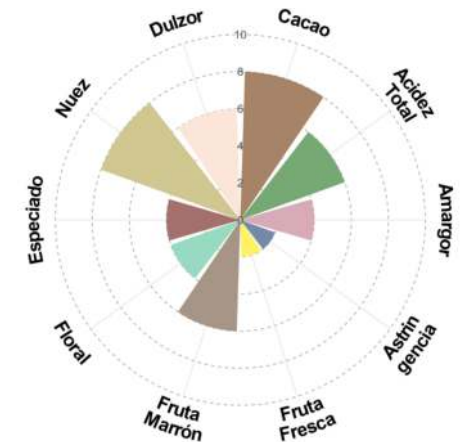
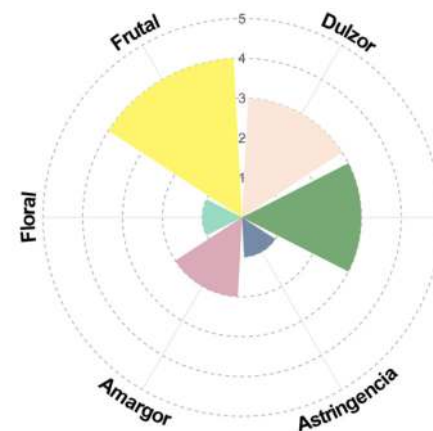


Olor/Fragancia: Pasas, nuez, vainilla

Sabor/Aroma: Guindon, algarrobina
 Evaluación/puntaje: 79



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 87



¿Cómo lo identificamos?

1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 188g
 Índice de semilla: 1.65g
 Índice de mazorca: 15.20
 Frutos por árbol: 15
 Estimado de producción/planta: 0.86kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

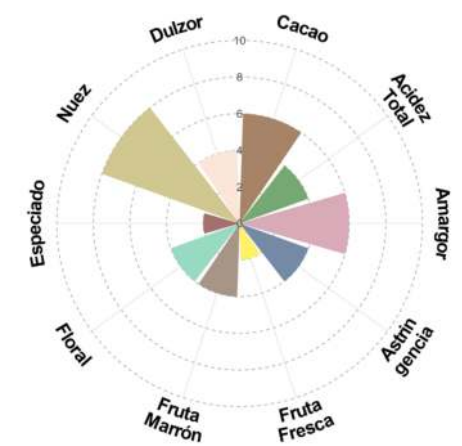
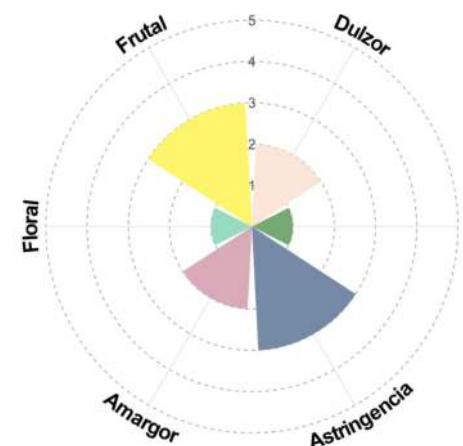
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

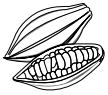
Olor/Fragancia: Polvo de cacao, panela
 Sabor/Aroma: Algarrobina, polen
 Evaluación/puntaje: 77



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 133g
 Índice de semilla: 1.14g
 Índice de mazorca: 21.48
 Frutos por árbol: 27
 Estimado de producción/planta: 1.59kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

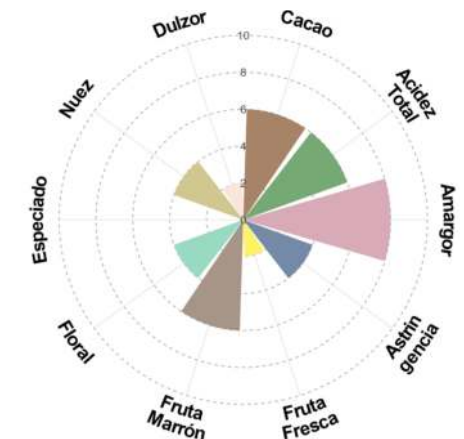
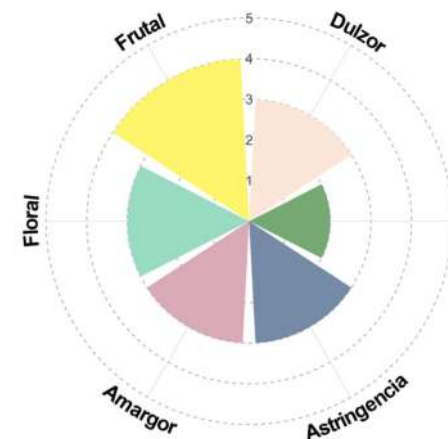
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nuez, Amargo
 Sabor/Aroma: Cremoso, crudo
 Evaluación/puntaje: 69



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Agudo
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 177g
 Índice de semilla: 1.48g
 Índice de mazorca: 16.14
 Frutos por árbol: 11
 Estimado de producción/planta: 0.78kg
 Edad/años: 6
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chunchu

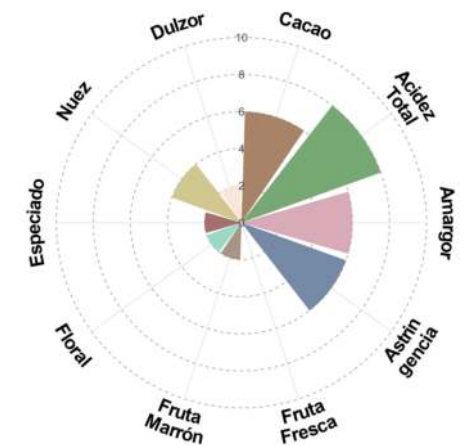
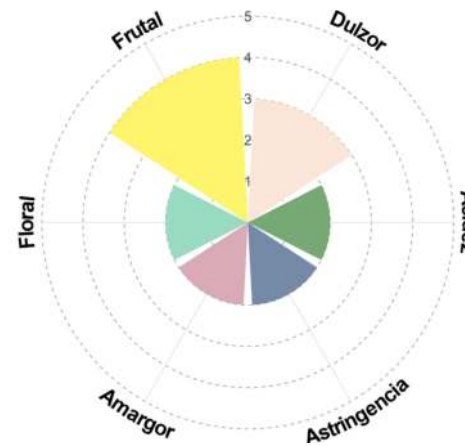
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Polvo de cacao, nuez, amargo
 Sabor/Aroma: Limón, frutas secas, cremoso
 Evaluación/puntaje: 76

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 90

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Ovado
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Blanco
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 25
 Peso de semilla fresca/mazorca: 29g
 Índice de semilla: 0.83g
 Índice de mazorca: 48.43
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 1.79kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

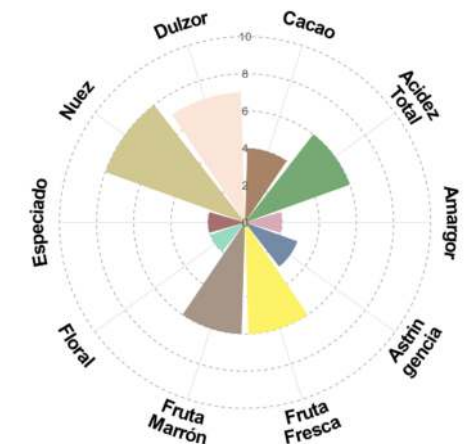
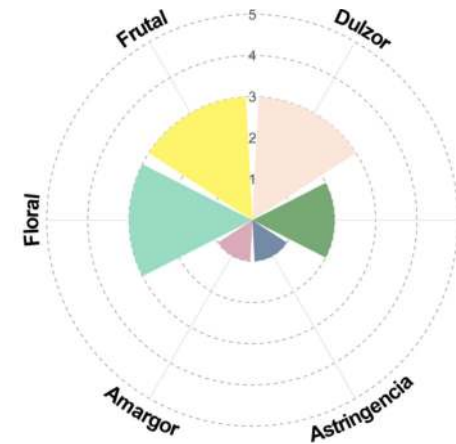


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, nueces
 Sabor/Aroma: Naranja, panela polen
 Evaluación/puntaje: 81



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 92

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Orbicular
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 25
 Peso de semilla fresca/mazorca: 57g
 Índice de semilla: 0.80g
 Índice de mazorca: 50.13
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 1.38kg
 Edad/años: 25
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

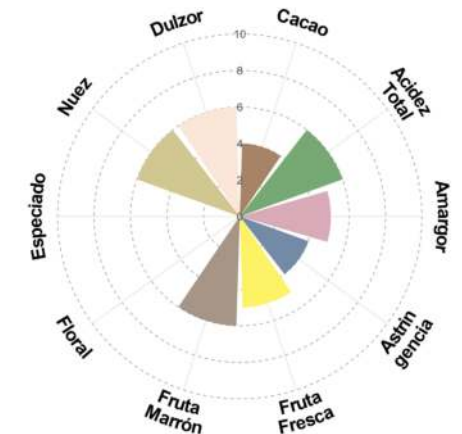
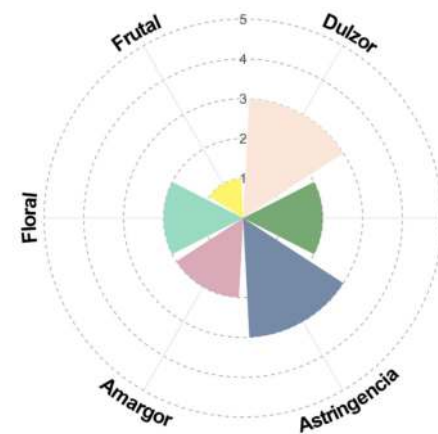
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Frutal, panela, notas cítricas
 Sabor/Aroma: Herbal, naranja
 Evaluación/puntaje: 66

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 93

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Elíptico
Forma del ápice: Atenuado
Rugosidad: Intermedio
Constricción basal: Ausente
Grosor de la cáscara: Intermedia
Disposición de un par de lomos: Intermedio
Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
Sección transversal: Intermedia
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Blanco
Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

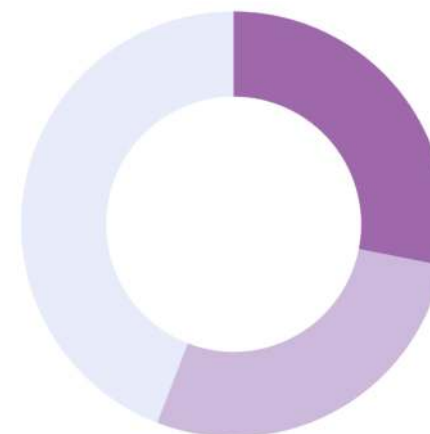


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 43
Peso de semilla fresca/mazorca: 115g
Índice de semilla: 0.94g
Índice de mazorca: 24.84
Frutos por árbol: 165
Estimado de producción/planta: 6.70kg
Edad/años: 25
Altura del árbol: Intermedio
Arqueotipo del árbol: Erecta
Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
Contamana
ICS-6 cultivar

¿Qué atributos sensoriales tiene?

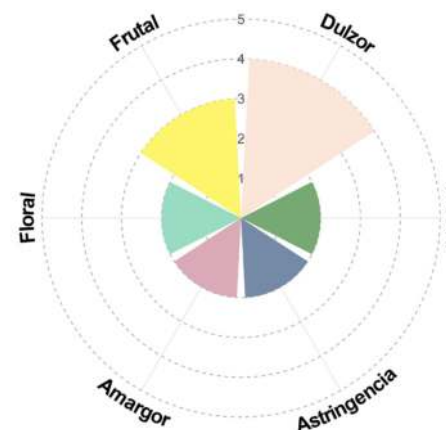


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Algarrobina, panela, pasas
Sabor/Aroma: Limón, higos secos, nueces, malta
Evaluación/puntaje: 87



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 94

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

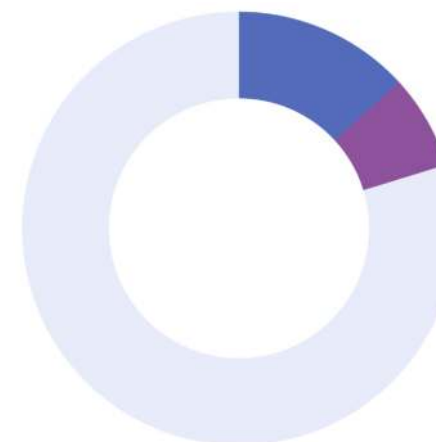
1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 48
 Peso de semilla fresca/mazorca: 186g
 Índice de semilla: 1.36g
 Índice de mazorca: 15.36
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 4.15kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Bajo
 Arqueotipo del árbol: Pendulosa
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu
 VRAE-15 cultivar
 Tikuna

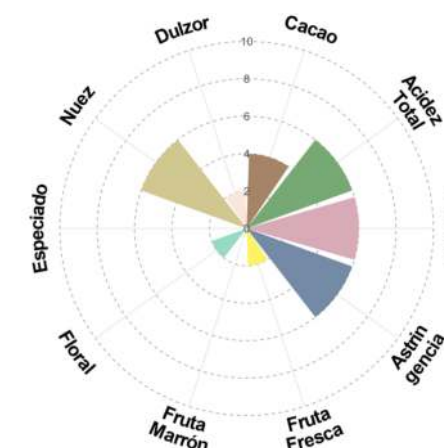
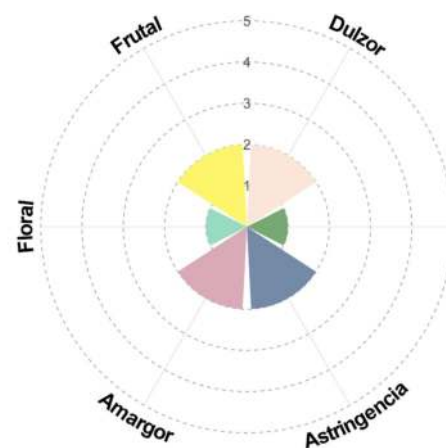
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Polvo de cacao, frutos secos
 Sabor/Aroma: Nuez, guindones
 Evaluación/puntaje: 60

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 96

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 97g
 Índice de semilla: 0.83g
 Índice de mazorca: 29.46
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 2.81kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios

¿Qué atributos sensoriales tiene?

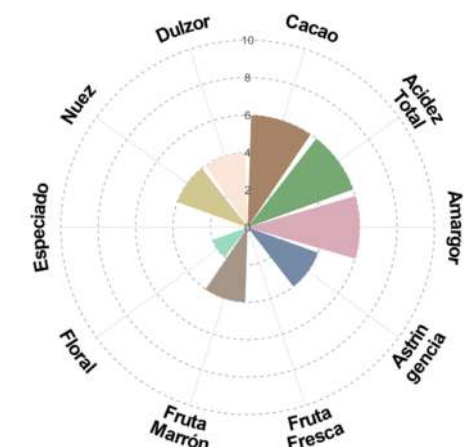
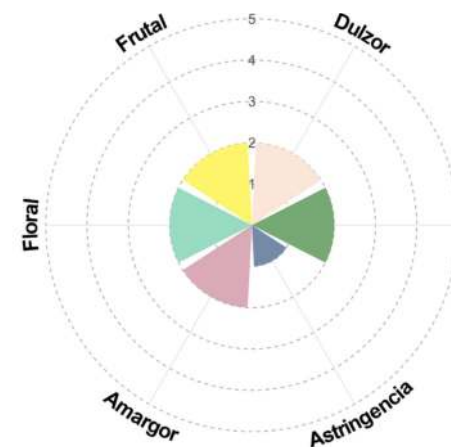


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, nueces
 Sabor/Aroma: Herbal, amargo
 Evaluación/puntaje: 74



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 97

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ligeramente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

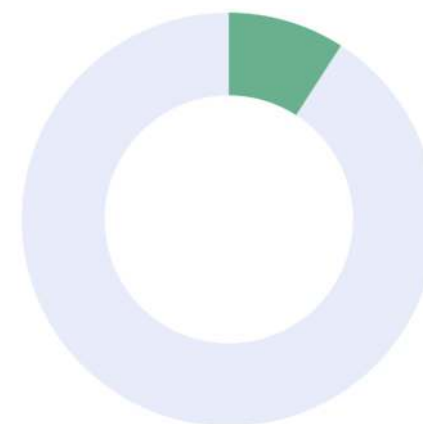
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 67g
 Índice de semilla: 0.69g
 Índice de mazorca: 42.64
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 2.15kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
 Madre De Dios

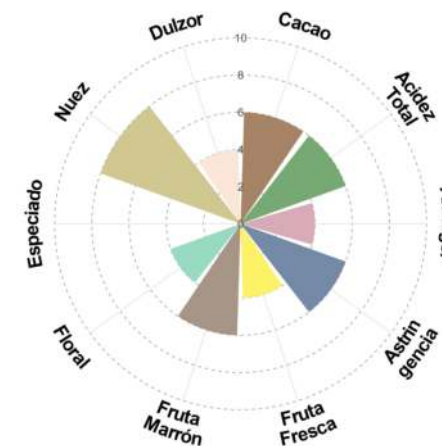
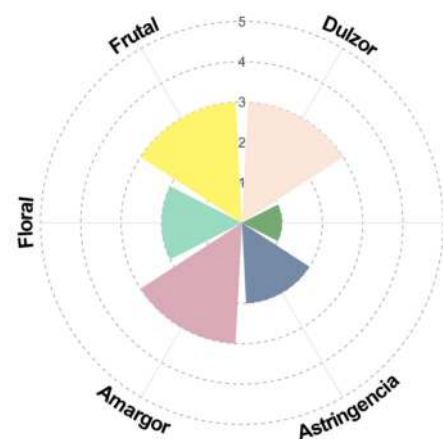
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Nueces, agradable
 Sabor/Aroma: Frutos secos, volátil
 Evaluación/puntaje: 70

2. Perfil sensorial del licor





¿Cómo lo identificamos?

1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 39
 Peso de semilla fresca/mazorca: 93g
 Índice de semilla: 0.83g
 Índice de mazorca: 30.72
 Frutos por árbol: 70
 Estimado de producción/planta: 1.91kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

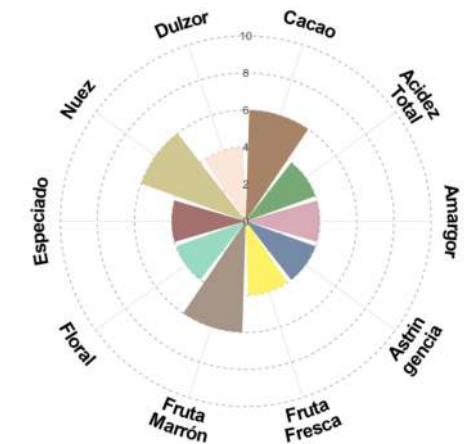
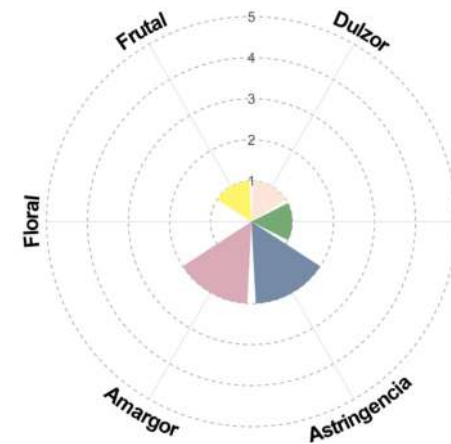
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: nuez, guindones
 Sabor/Aroma: Algarrobina
 Evaluación/puntaje: 71



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 100

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Seco

¿ Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 70g
 Índice de semilla: 0.70g
 Índice de mazorca: 40.82
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 1.19kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

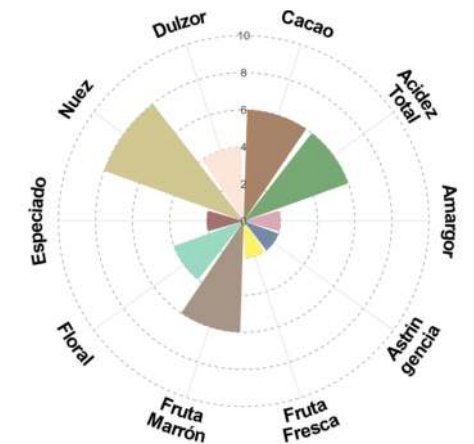
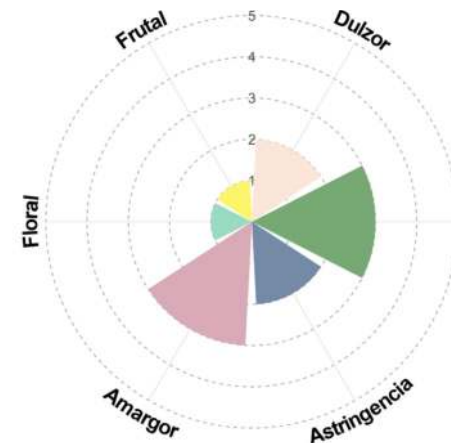
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, nueces
 Sabor/Aroma: Guindones, pasas
 Evaluación/puntaje: 84



2. Perfil sensorial del licor





¿Cómo lo identificamos?

1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 37
 Peso de semilla fresca/mazorca: 80g
 Índice de semilla: 0.76g
 Índice de mazorca: 35.71
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 3.08kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

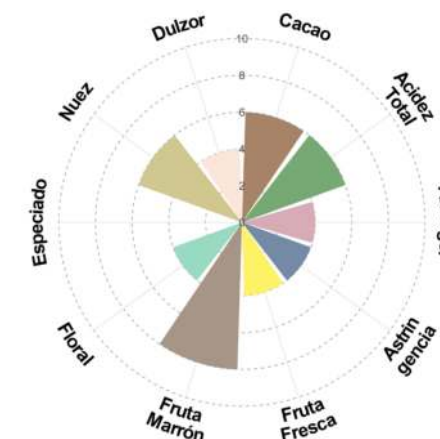
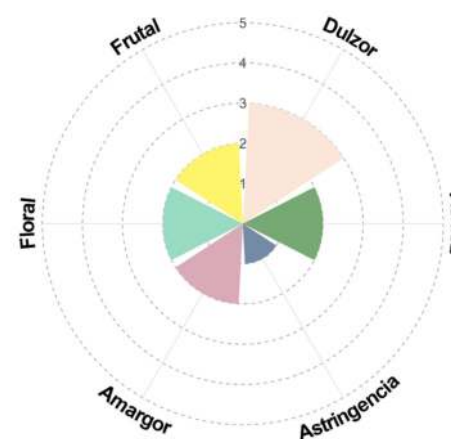
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, frutas secas, cremoso
 Sabor/Aroma: Nuez, dulce
 Evaluación/puntaje: 73



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 30
 Peso de semilla fresca/mazorca: 66g
 Índice de semilla: 0.77g
 Índice de mazorca: 43.29
 Frutos por árbol: 110
 Estimado de producción/planta: 2.43kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

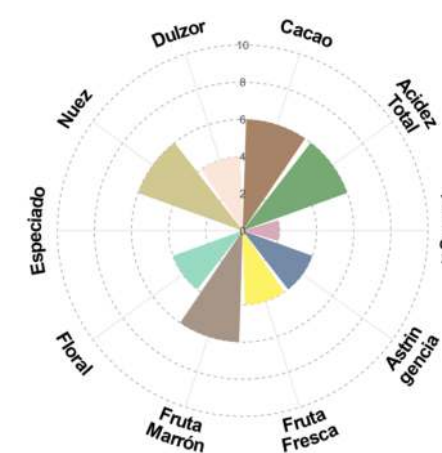
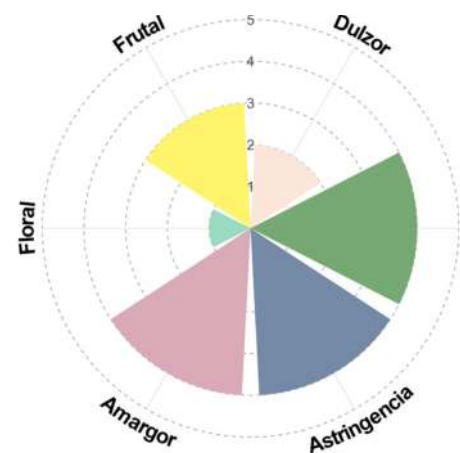
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Cacao, Frutos secos
 Sabor/Aroma: Nuez, agradable
 Evaluación/puntaje: 74



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 105

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Dentado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

¿ Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 43
 Peso de semilla fresca/mazorca: 85g
 Índice de semilla: 0.69g
 Índice de mazorca: 33.61
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 1.86kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



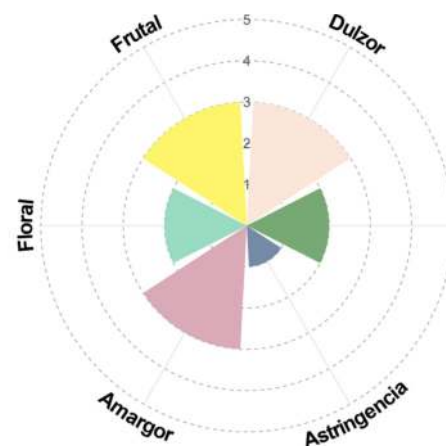
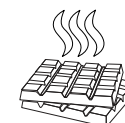
Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, pasas vainilla
 Sabor/Aroma: Agradable, higos secos, nueces
 Evaluación/puntaje: 78

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ninguno
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: grande
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 118g
 Índice de semilla: 1.03g
 Índice de mazorca: 24.21
 Frutos por árbol: 80
 Estimado de producción/planta: 2.91kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

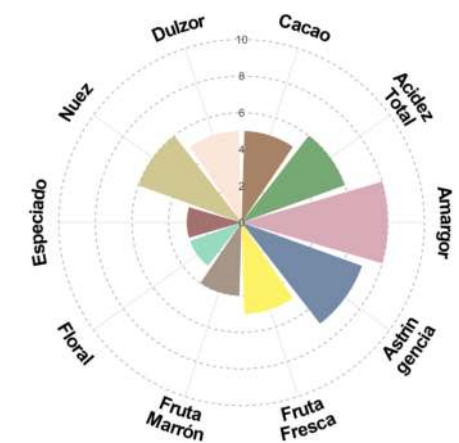
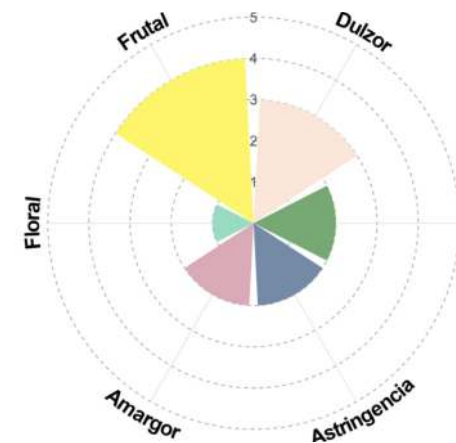
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, nuez
 Sabor/Aroma: Herbal
 Evaluación/puntaje: 74.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 114g
 Índice de semilla: 0.95g
 Índice de mazorca: 25.06
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.76kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
 Satipo-VRAE
 Huallaga

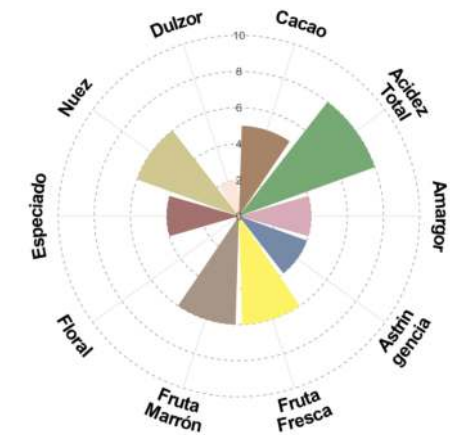
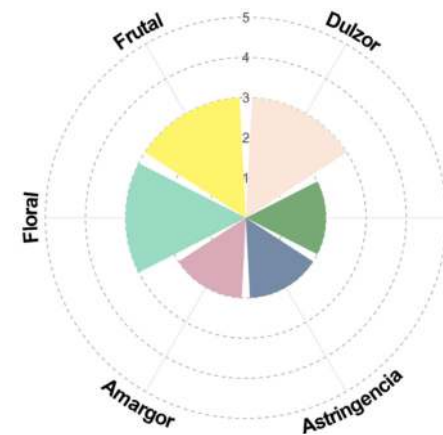
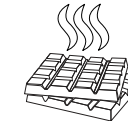
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Madera, maní, frutas frescas
 Sabor/Aroma: Guanabana, mango, deshidratado, nuece
 Evaluación/puntaje: 76



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ligeramente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Morado

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 33
 Peso de semilla fresca/mazorca: 61g
 Índice de semilla: 0.65g
 Índice de mazorca: 46.84
 Frutos por árbol: 150
 Estimado de producción/planta: 2.43kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

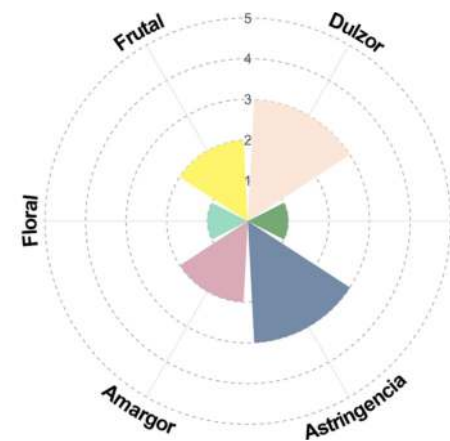
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cereales tostado, madera, pasas
 Sabor/Aroma: Frutos secos, maní, frutos maduros
 Evaluación/puntaje: 62



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 109

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

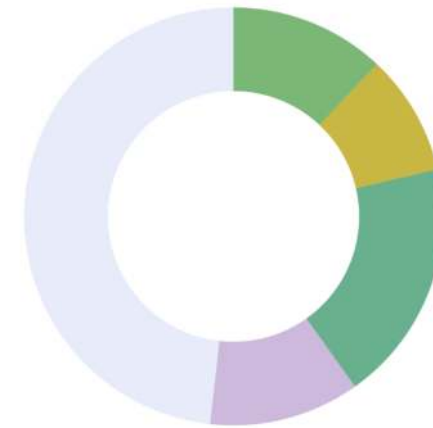
¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 25
 Peso de semilla fresca/mazorca: 56g
 Índice de semilla: 0.78g
 Índice de mazorca: 51.02
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 1.83kg
 Edad/años: 30
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

- Chuncho
- Contamana
- Madre De Dios
- ICS-1 cultivar
- Criollo

¿Qué atributos sensoriales tiene?

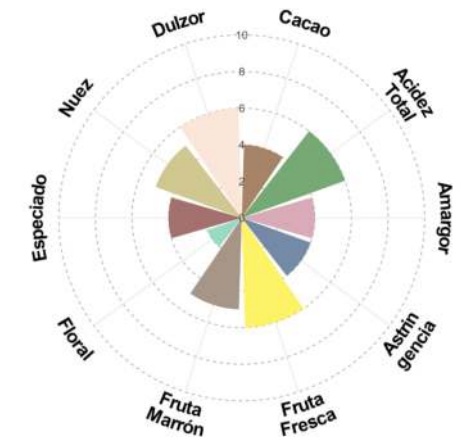
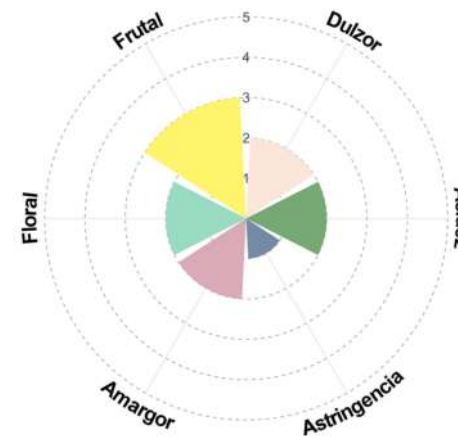
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Guayabas, madera, maní
Sabor/Aroma: Guanabanas, madera
Evaluación/puntaje: 78.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 110

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 96g
 Índice de semilla: 0.84g
 Índice de mazorca: 29.76
 Frutos por árbol: 180
 Estimado de producción/planta: 5.80kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

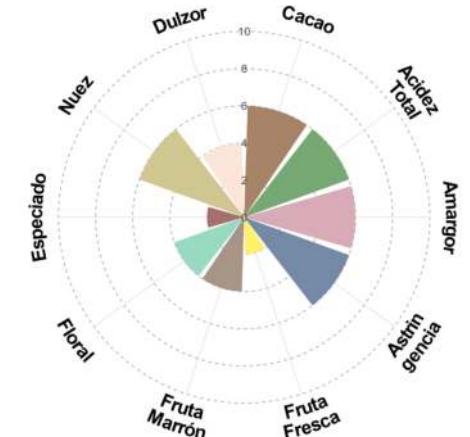
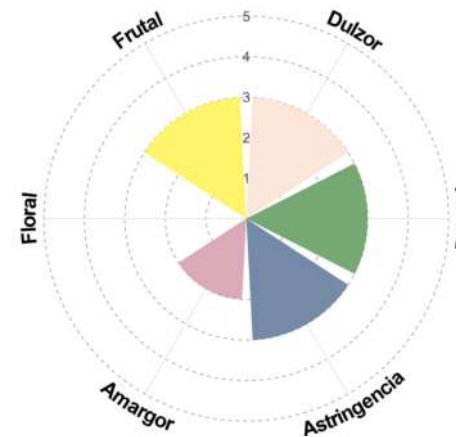
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Pasas, nuez, amargo
 Sabor/Aroma: Algarroba, cascara de toronja
 Evaluación/puntaje: 79

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 111

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 37
 Peso de semilla fresca/mazorca: 125g
 Índice de semilla: 1.18g
 Índice de mazorca: 22.86
 Frutos por árbol: 160
 Estimado de producción/planta: 6.28kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

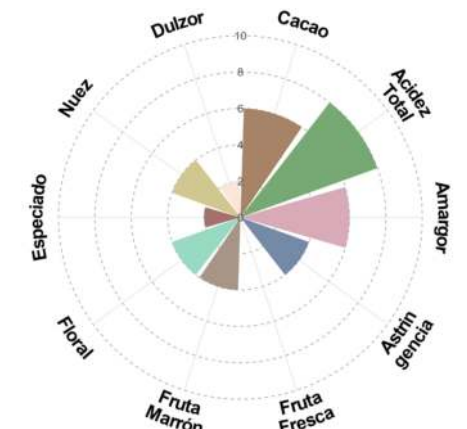
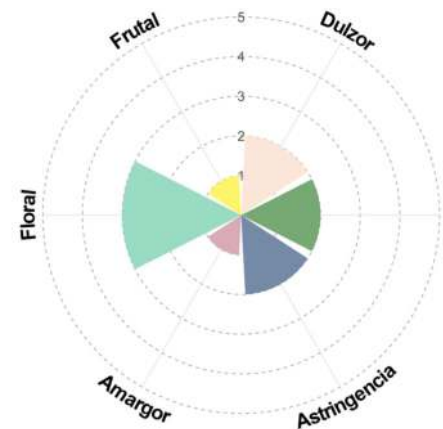
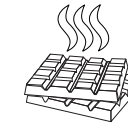
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Madera, Nuez, quindones, amargo
 Sabor/Aroma: Algarrobina, toronja
 Evaluación/puntaje: 67



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 118g
 Índice de semilla: 1.09g
 Índice de mazorca: 24.21
 Frutos por árbol: 240
 Estimado de producción/planta: 10.21kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chunchu

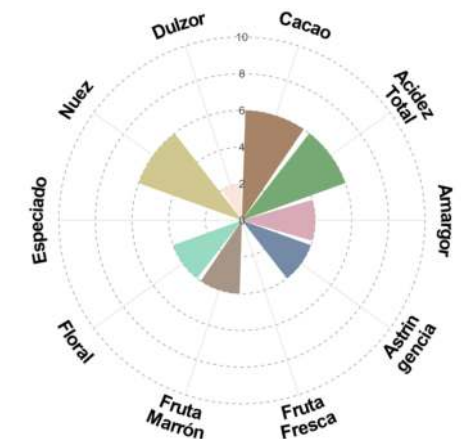
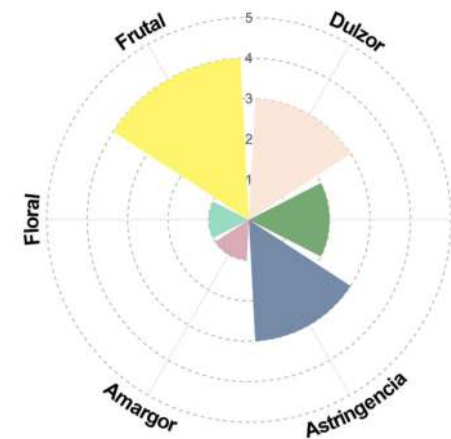
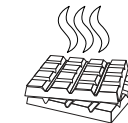
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nuez, panela, cremoso
 Sabor/Aroma: Guindones, fresca, fresca
 Evaluación/puntaje: 78



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucilago: Crema
 Textura de mucilago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 104g
 Índice de semilla: 0.83g
 Índice de mazorca: 27.47
 Frutos por árbol: 300
 Estimado de producción/planta: 10.63kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

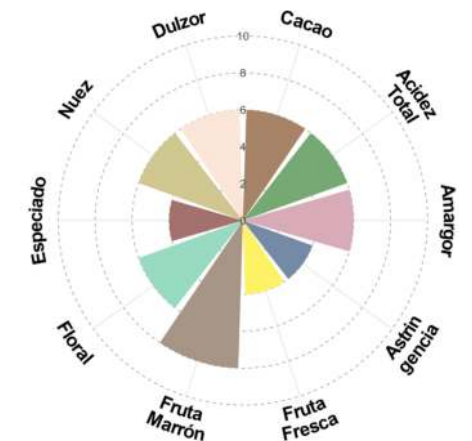
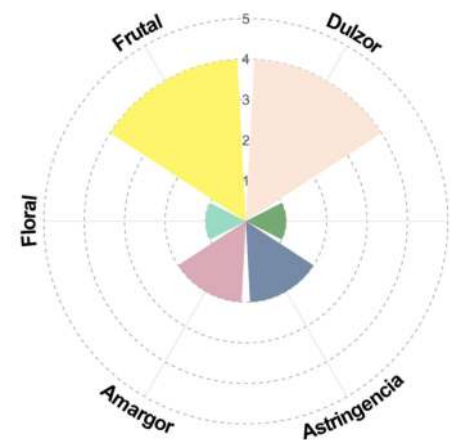
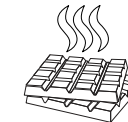
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nuez, panela, cremoso
 Sabor/Aroma: Naranja, mandarina
 Evaluación/puntaje: 81



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: ligera
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedia

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 33
 Peso de semilla fresca/mazorca: 76g
 Índice de semilla: 0.81g
 Índice de mazorca: 37.59
 Frutos por árbol: 350
 Estimado de producción/planta: 10.11kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?

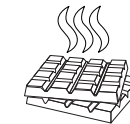


Grupo Genético
 Chunchu

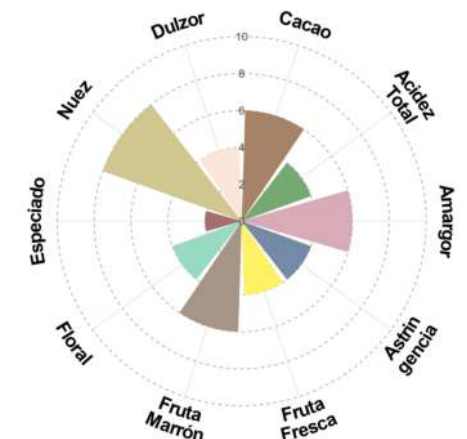
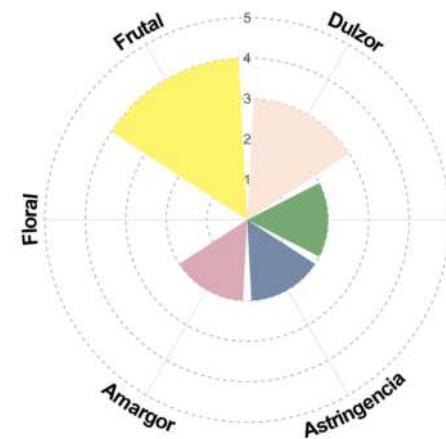
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, panela, algarrobina, cremoso
 Sabor/Aroma: Naranja, mandarina, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 89.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 116

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 37
 Peso de semilla fresca/mazorca: 120g
 Índice de semilla: 1.14g
 Índice de mazorca: 23.81
 Frutos por árbol: 145
 Estimado de producción/planta: 5.82kg
 Edad/años: 45
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



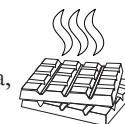
Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

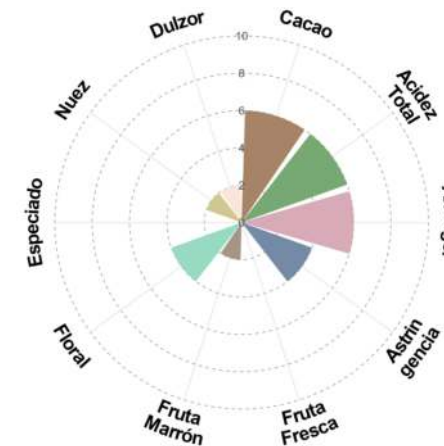
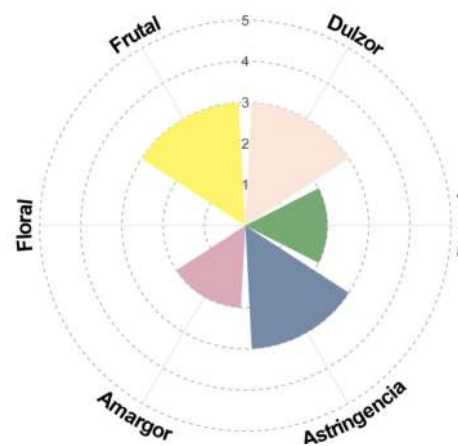
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Notas a medicina, pos gusto amargo, herbal
 Sabor/Aroma: Nueces, amargo
 Evaluación/puntaje: 71



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 73g
 Índice de semilla: 0.61g
 Índice de mazorca: 39.14
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 2.12kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

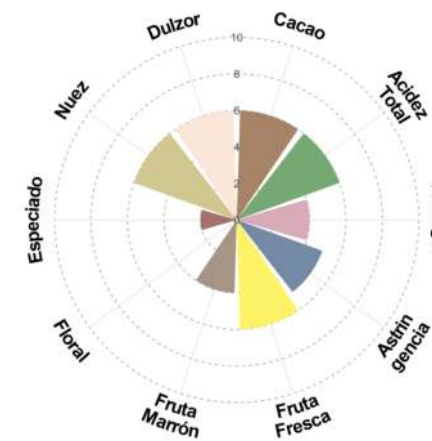
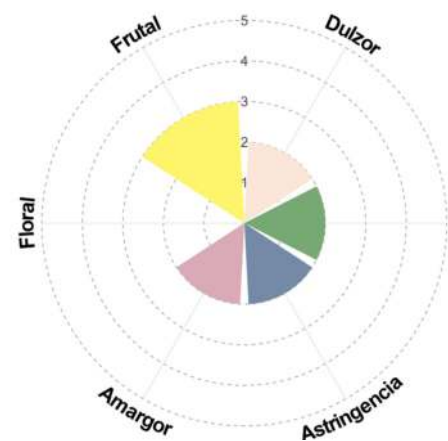


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, nuez, pasas
 Sabor/Aroma: Herbal, mandarina, cacao
 Evaluación/puntaje: 74



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 119

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 102g
 Índice de semilla: 0.87g
 Índice de mazorca: 28.01
 Frutos por árbol: 168
 Estimado de producción/planta: 5.54kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?

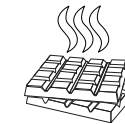


Grupo Genético
 Chuncho

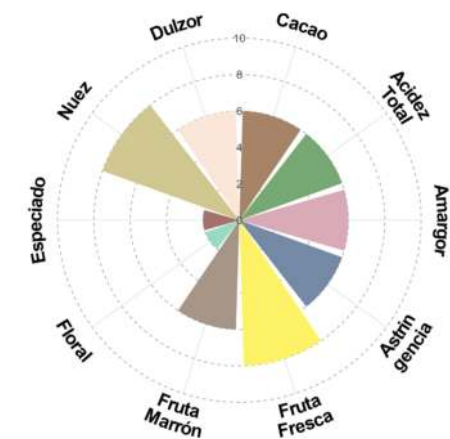
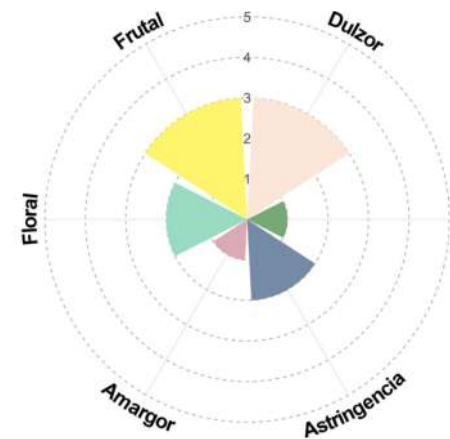
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Anuezado, agradable
 Sabor/Aroma: Cítricos, paneles
 Evaluación/puntaje: 75



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 120

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Elíptico
Forma del ápice: Atenuado
Rugosidad: Intermedio
Constricción basal: Intermedio
Grosor de la cáscara: Delgada
Disposición de un par de lomos: Intermedio
Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
Sección transversal: Intermedia
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº Semillas/fruto: 37
Peso de semilla fresca/mazorca: 90g
Índice de semilla: 0.85g
Índice de mazorca: 31.75
Frutos por árbol: 185
Estimado de producción/planta: 4.07kg
Edad/años: 50
Altura del árbol: Intermedio
Arqueotipo del árbol: Intermedio
Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



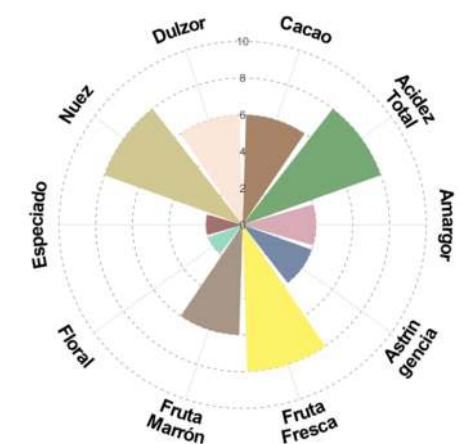
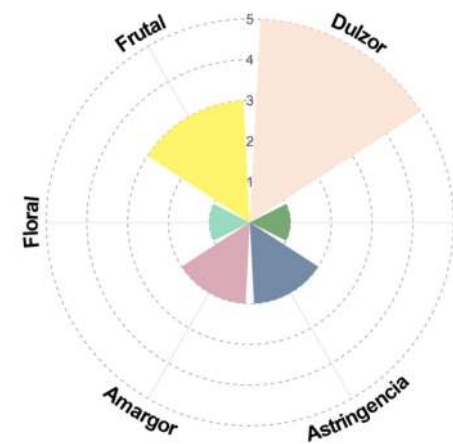
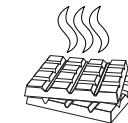
Grupo Genético
■ Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Madera, nueces
Sabor/Aroma: Cítricos, panela, polen
Evaluación/puntaje: 80

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 121

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Fuerte
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

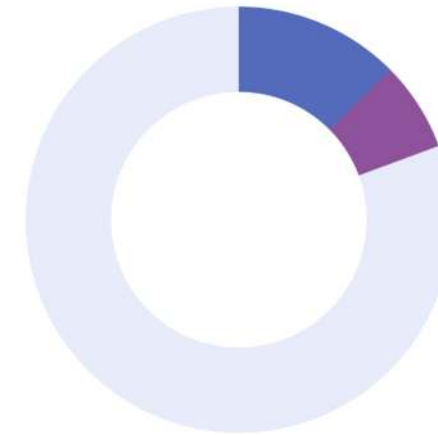
¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 26
 Peso de semilla fresca/mazorca: 67g
 Índice de semilla: 0.90g
 Índice de mazorca: 42.64
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 1.50kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Intermedio
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu
 VRAE-15 cultivar
 Tikuna

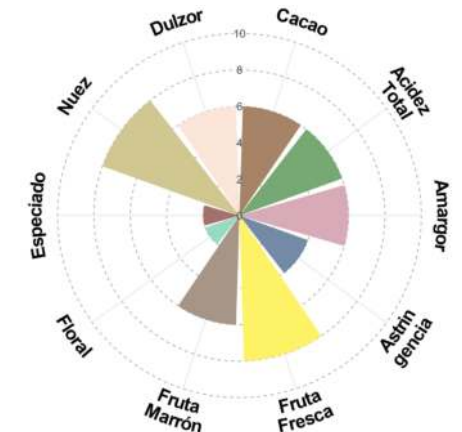
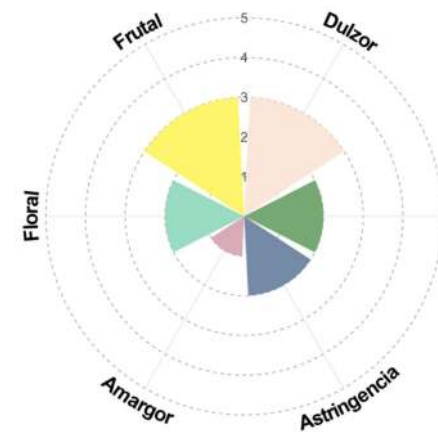
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Lúcumo, nueces
 Sabor/Aroma: Cítricos, maracuya
 Evaluación/puntaje: 75

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profunda



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedio
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 118g
 Índice de semilla: 1.18g
 Índice de mazorca: 24.21
 Frutos por árbol: 375
 Estimado de producción/planta: 16.08kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



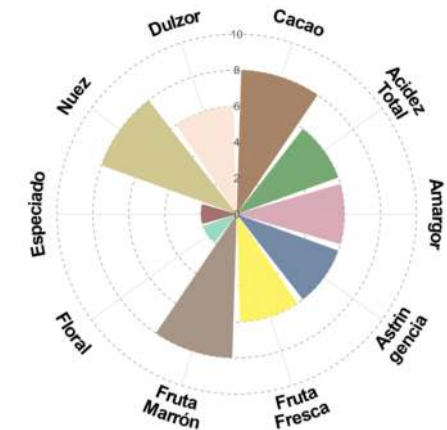
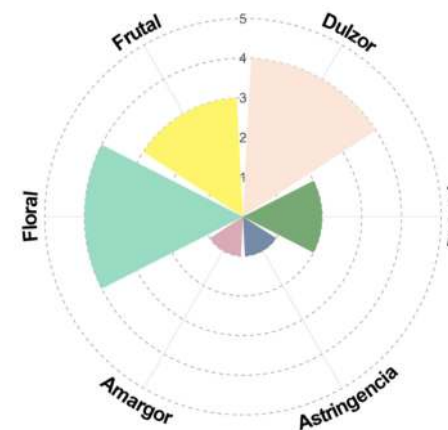
Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Lucuma, maní
 Sabor/Aroma: Limón, frutos secos
 Evaluación/puntaje: 72

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Dentado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profunda



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedio
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 135g
 Índice de semilla: 1.07g
 Índice de mazorca: 21.16
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 3.93kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

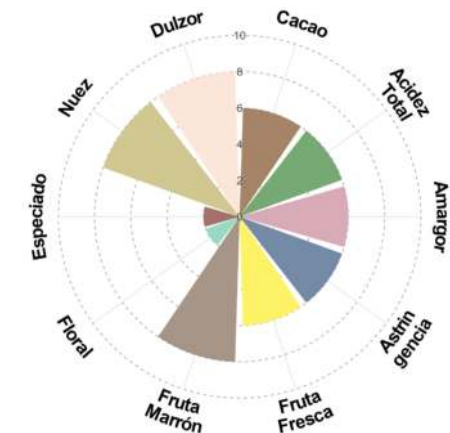
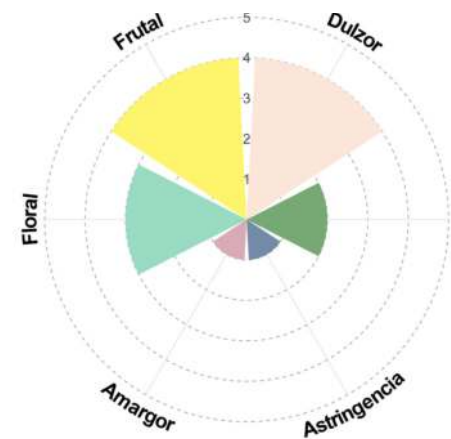
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cocoa, pasas, vainilla
 Sabor/Aroma: Cítricos, naranja, maní
 Evaluación/puntaje: 72



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 124

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

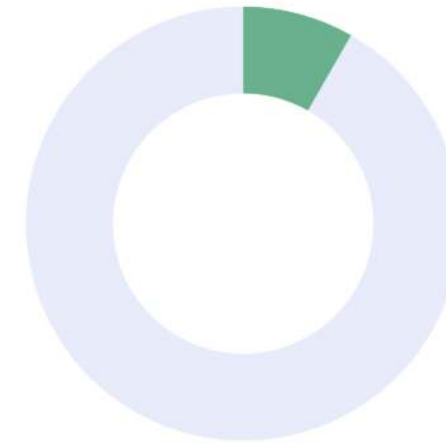
1. Productividad



Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 23
 Peso de semilla fresca/mazorca: 57g
 Índice de semilla: 0.87g
 Índice de mazorca: 50.13
 Frutos por árbol: 145
 Estimado de producción/planta: 2.80kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchó
 Madre De Dios

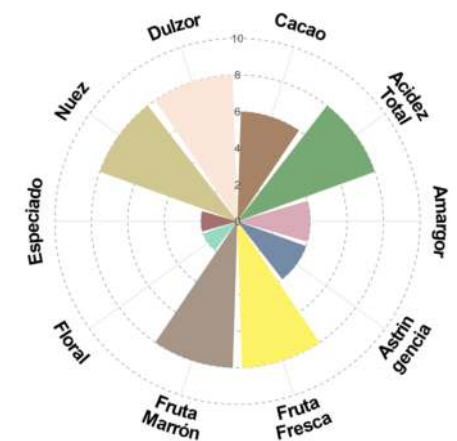
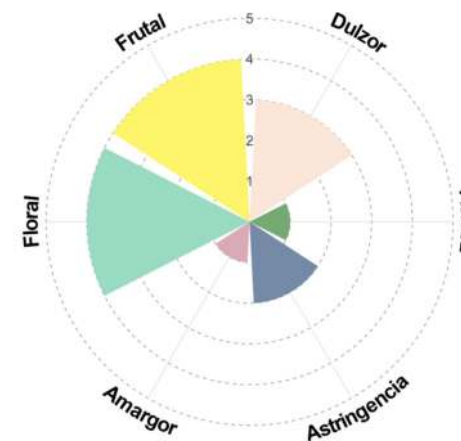
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: maní, carambola
 Sabor/Aroma: Cítricos, naranja
 Evaluación/puntaje: 82

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 125

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 87g
 Índice de semilla: 0.90g
 Índice de mazorca: 32.84
 Frutos por árbol: 55
 Estimado de producción/planta: 1.44kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

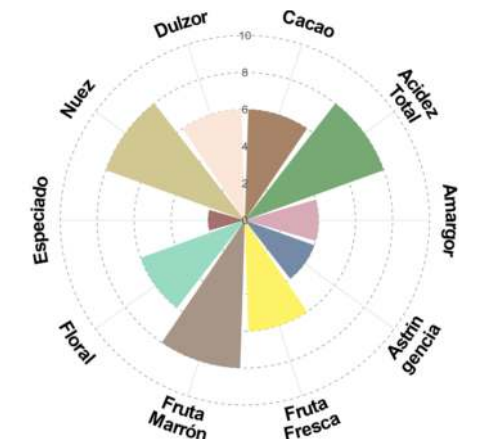
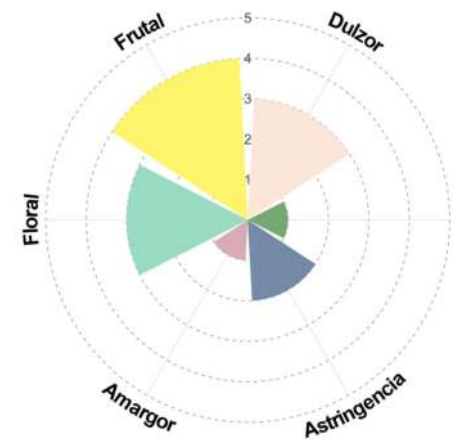
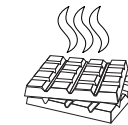
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Frutos rojos, rosas
 Sabor/Aroma: Madera, frutal
 Evaluación/puntaje: 87

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Seco

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 44
 Peso de semilla fresca/mazorca: 131g
 Índice de semilla: 1.04g
 Índice de mazorca: 21.81
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 3.80kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Pentulosa
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

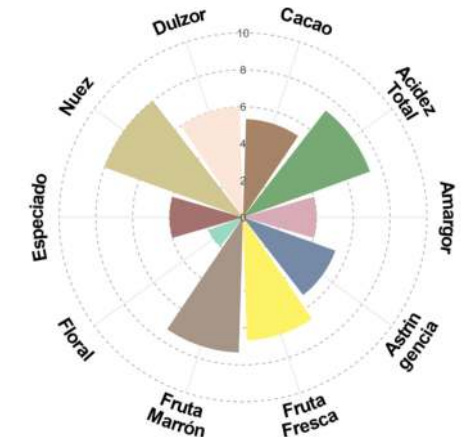
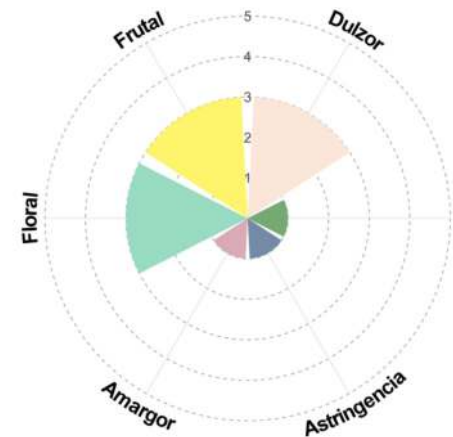
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, madera, anuezada
 Sabor/Aroma: Limón, herbal
 Evaluación/puntaje: 72.3



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 125g
 Índice de semilla: 1.09g
 Índice de mazorca: 22.86
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 2.82kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Pentulosa
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

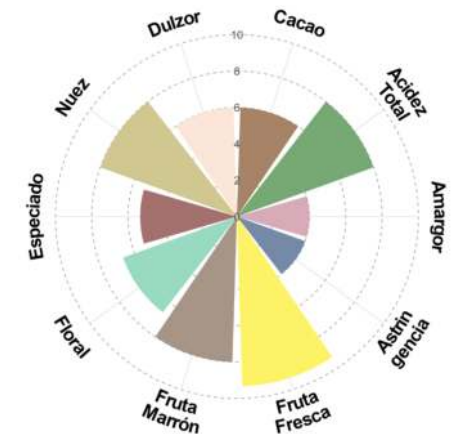
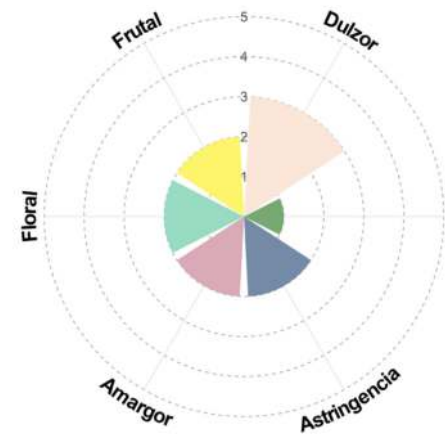
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Miel de tierra, canela, frutos maduros y cítricos
 Sabor/Aroma: Flores de lavanda, flores de violeta, frutos tropicales
 Evaluación/puntaje: 85.3



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 46
 Peso de semilla fresca/mazorca: 137g
 Índice de semilla: 1.04g
 Índice de mazorca: 20.86
 Frutos por árbol: 60
 Estimado de producción/planta: 2.80kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

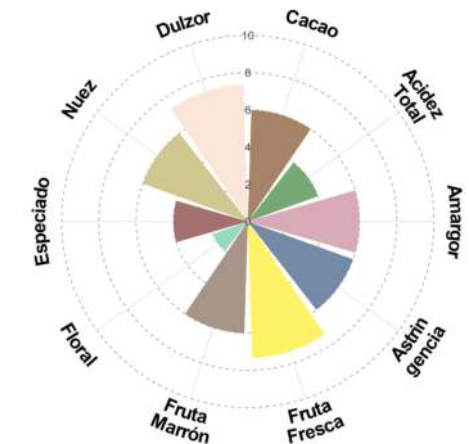
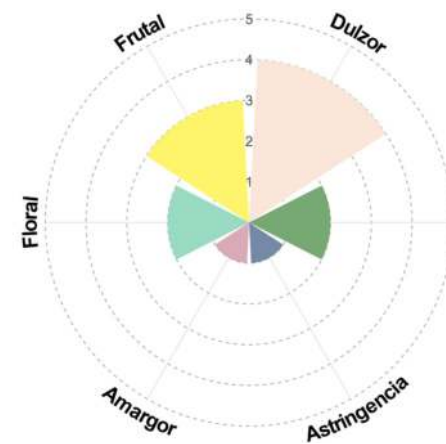
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Almendra, mango, pasas
 Sabor/Aroma: Mandarina, nueces, maní
 Evaluación/puntaje: 72.3



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 130

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 126g
 Índice de semilla: 1.26g
 Índice de mazorca: 22.68
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 3.75kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

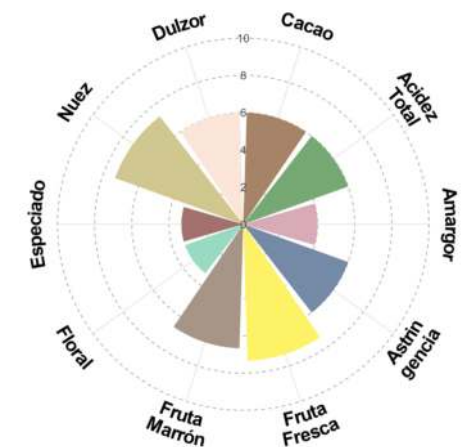
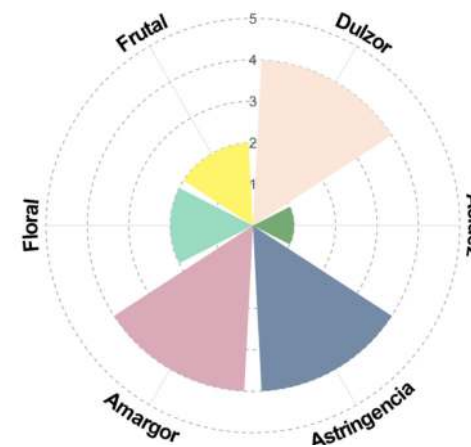
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Nueces, herbal, pecanas
 Sabor/Aroma: Umani, ciruelas, frutos cítricos y rojos
 Evaluación/puntaje: 74.3

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 131

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 118g
 Índice de semilla: 1.18g
 Índice de mazorca: 24.21
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 3.33kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

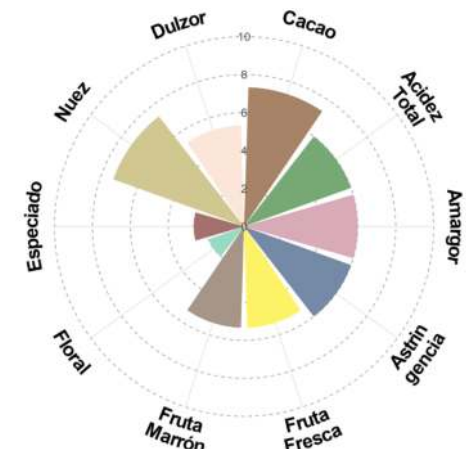
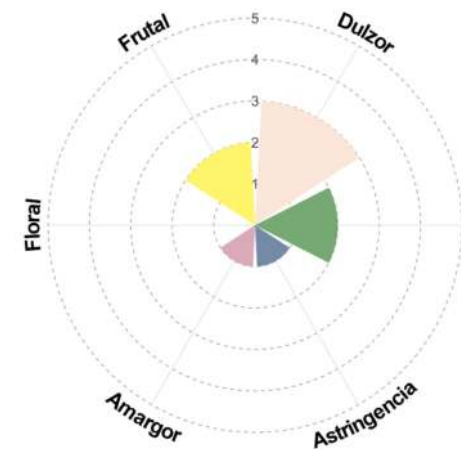
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Frutas cítricas, frutas secas
 Sabor/Aroma: Herbal, higos, uvas
 Evaluación/puntaje: 62.7



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 157g
 Índice de semilla: 1.34g
 Índice de mazorca: 18.20
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 3.45kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



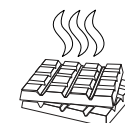
Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

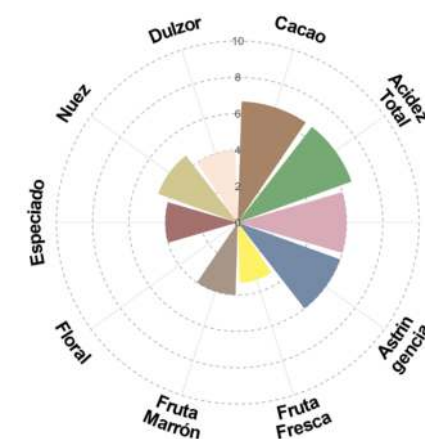
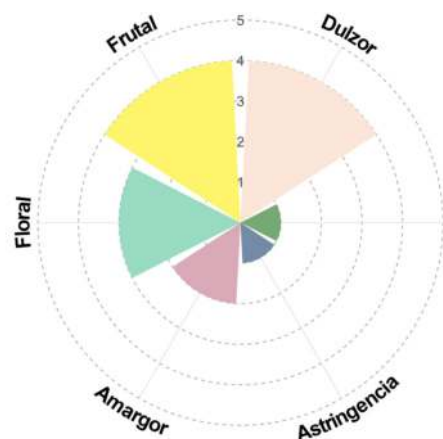


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, pasas, frutas tropicales
 Sabor/Aroma: Cítricos, acético, polen
 Evaluación/puntaje: 57.7



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 133

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 73g
 Índice de semilla: 0.61g
 Índice de mazorca: 39.14
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 2.12kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

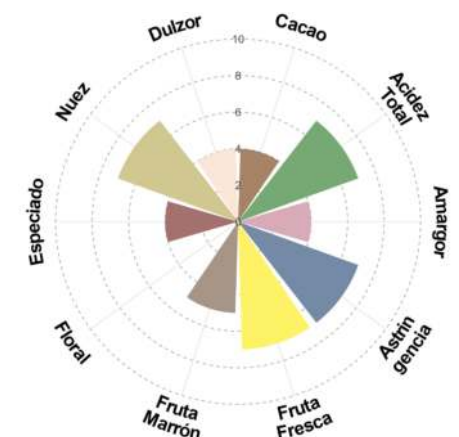
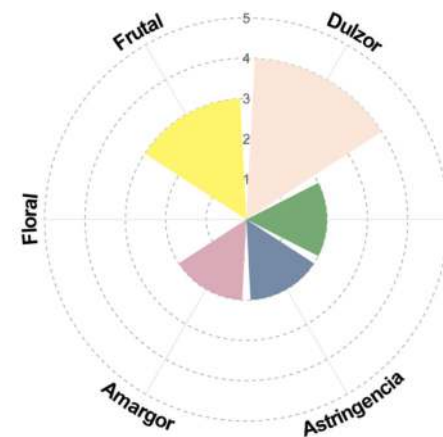
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maracuya, cereza, polen
 Sabor/Aroma: Herbal, naranja, nueces
 Evaluación/puntaje: 78



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profunda



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 31
 Peso de semilla fresca/mazorca: 70g
 Índice de semilla: 0.79g
 Índice de mazorca: 40.82
 Frutos por árbol: 185
 Estimado de producción/planta: 4.42kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

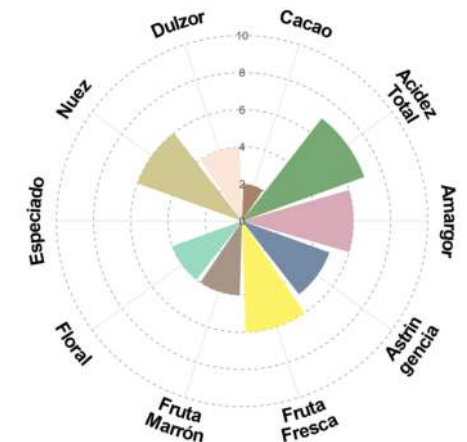
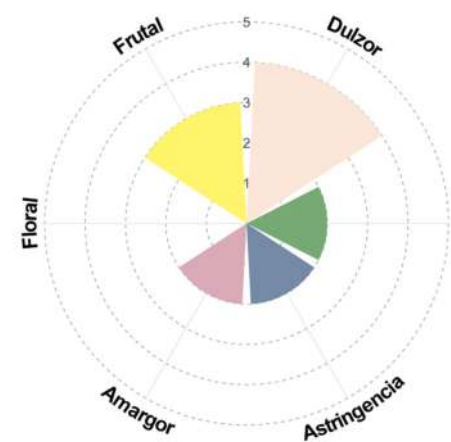
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Pasas, panela, maní
 Sabor/Aroma: Cítricos, pecanas, miel, floral
 Evaluación/puntaje: 69



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 72g
 Índice de semilla: 0.74g
 Índice de mazorca: 39.68
 Frutos por árbol: 170
 Estimado de producción/planta: 3.64kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

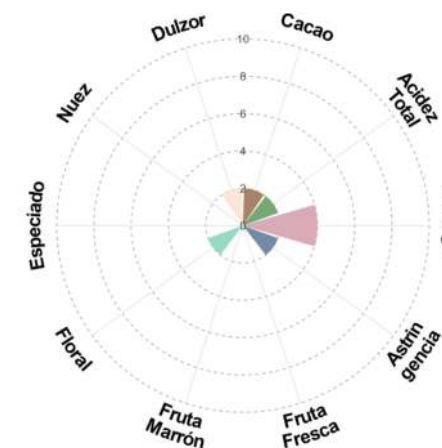
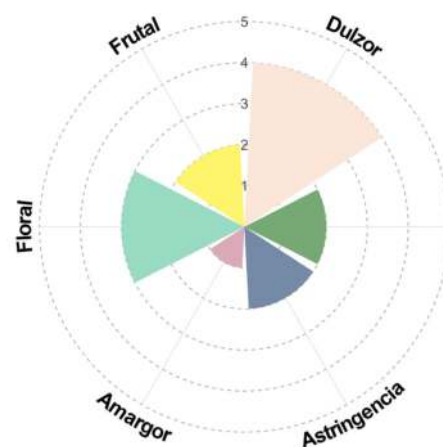
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, nuez, pasas
 Sabor/Aroma: Herbal, mandarina, cacao
 Evaluación/puntaje: 64



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Olíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 80g
 Índice de semilla: 0.80g
 Índice de mazorca: 35.71
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.39kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

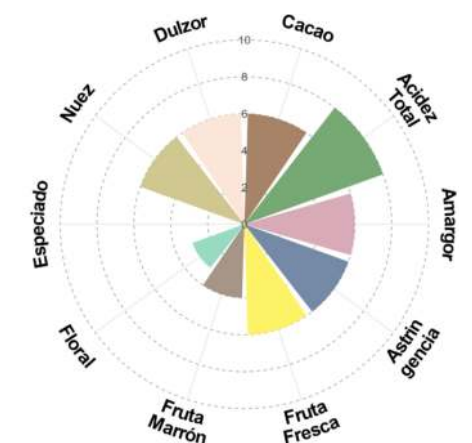
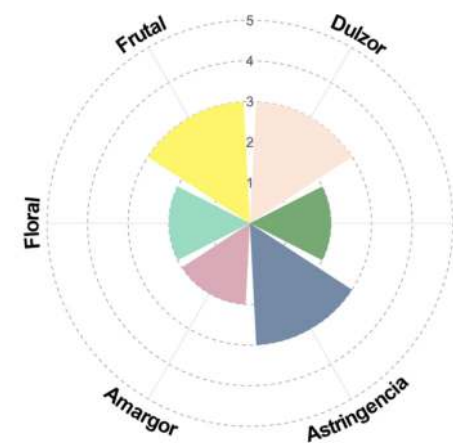
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, pasas, frutas tropicales
 Sabor/Aroma: Frutas cítricas, naranja, nueces
 Evaluación/puntaje: 74.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 108g
 Índice de semilla: 0.95g
 Índice de mazorca: 26.46
 Frutos por árbol: 125
 Estimado de producción/planta: 6.30kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

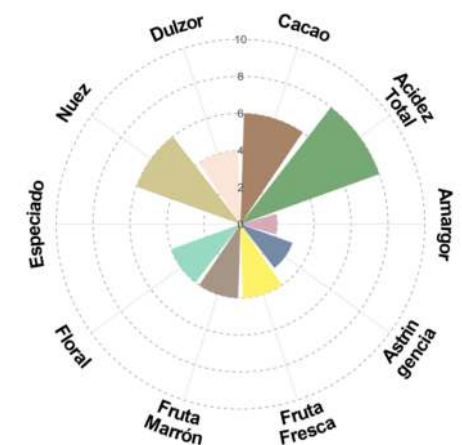
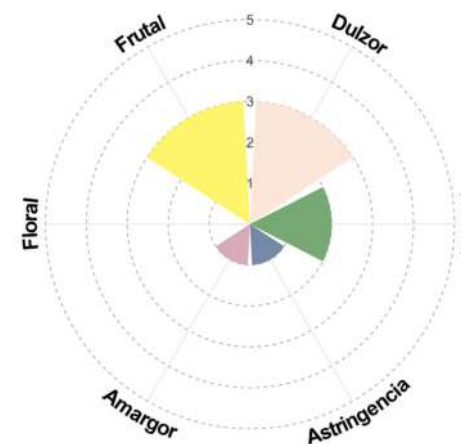
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Miel, maní, almendras
 Sabor/Aroma: Cítricos, naranja, chocolate, flores de violetas
 Evaluación/puntaje: 88



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 140

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profunda



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 109g
 Índice de semilla: 1.12g
 Índice de mazorca: 26.21
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.32kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Pentulosa
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

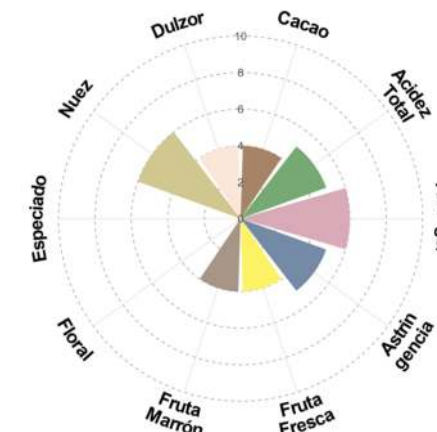
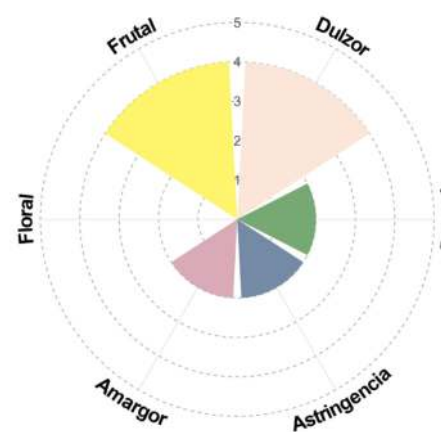
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Madera, sabor frutal
 Sabor/Aroma: Nueces
 Evaluación/puntaje: 62

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profunda



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 112g
 Índice de semilla: 0.93g
 Índice de mazorca: 25.51
 Frutos por árbol: 55
 Estimado de producción/planta: 2.10kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chunchu

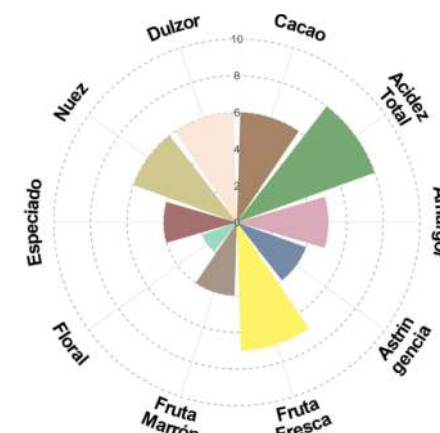
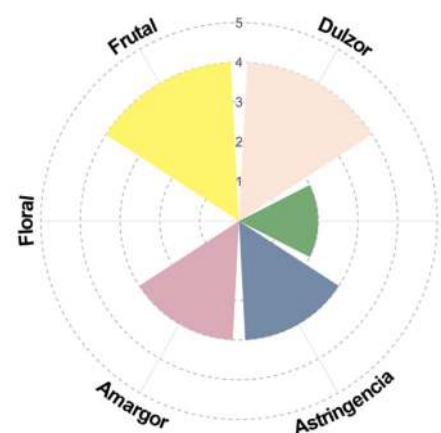
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Café, canela, floral
 Sabor/Aroma: Sabor frutal, frutas tropicales
 Evaluación/puntaje: 79

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 104g
 Índice de semilla: 0.91g
 Índice de mazorca: 27.47
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.10kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Crema
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

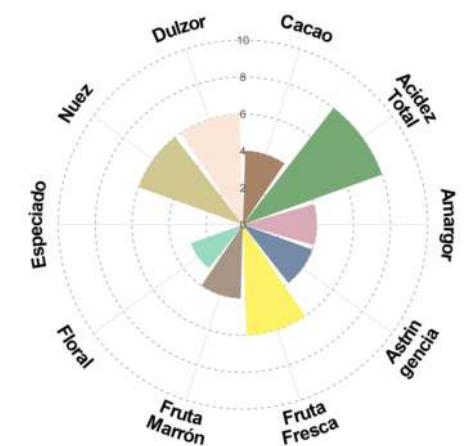
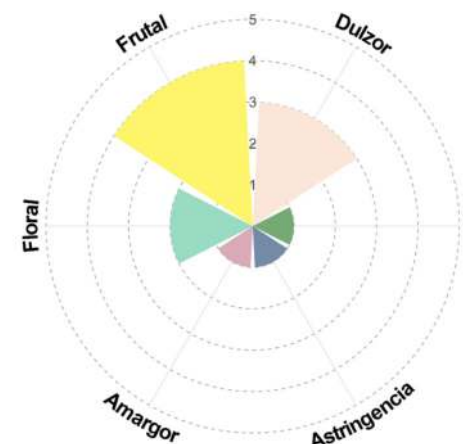
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Geráneos, floral
 Sabor/Aroma: Frutas tropicales, frutos del bosque
 Evaluación/puntaje: 85

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial

2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 40
 Peso de semilla fresca/mazorca: 113g
 Índice de semilla: 0.99g
 Índice de mazorca: 25.28
 Frutos por árbol: 95
 Estimado de producción/planta: 3.59kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

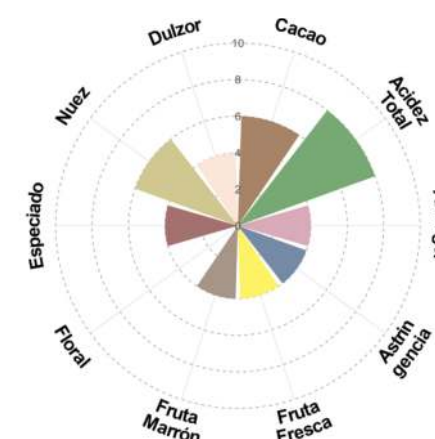
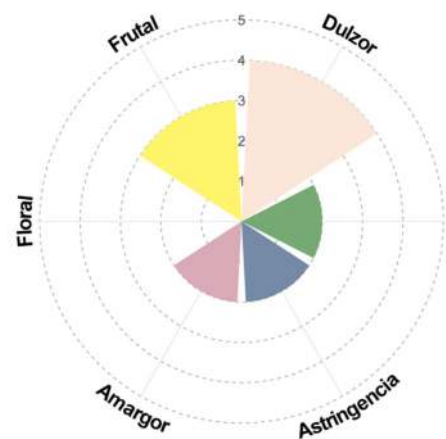
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maní, pasas, polen
 Sabor/Aroma: Banano, toronja, sabor medicinal
 Evaluación/puntaje: 81

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 144

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 79g
 Índice de semilla: 0.73g
 Índice de mazorca: 36.17
 Frutos por árbol: 165
 Estimado de producción/planta: 4.83kg
 Edad/años: 50
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

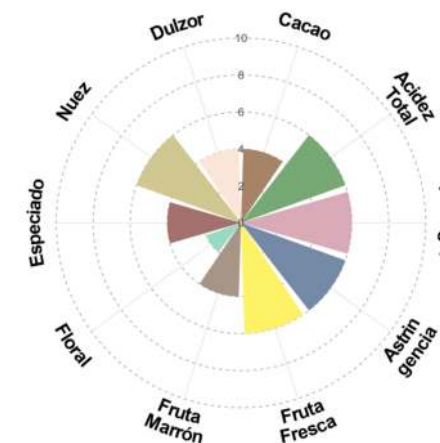
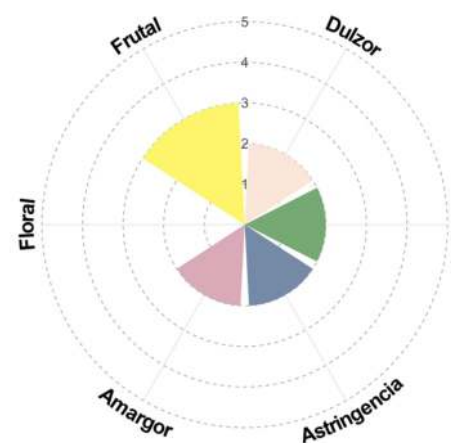
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, pasas, plátanos, cítricos
 Sabor/Aroma: Toronja, naranjas, uvas, madera
 Evaluación/puntaje: 76



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 146

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

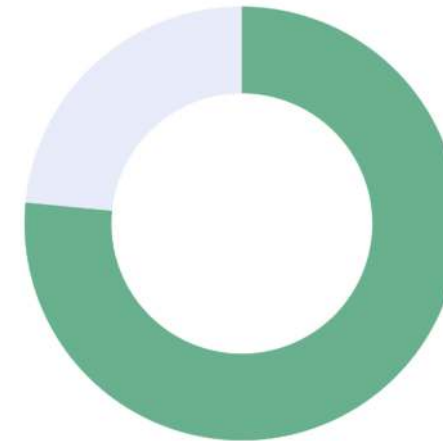
¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 108g
 Índice de semilla: 1.11g
 Índice de mazorca: 26.46
 Frutos por árbol: 175
 Estimado de producción/planta: 7.29kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
 Madre De Dios

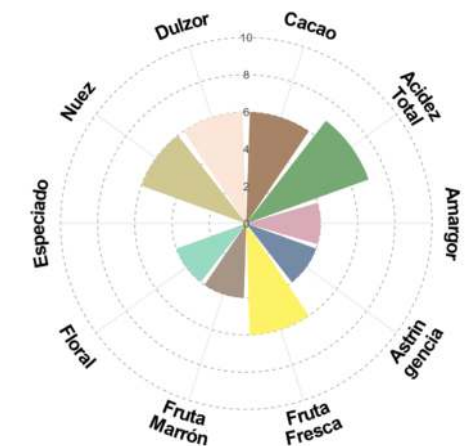
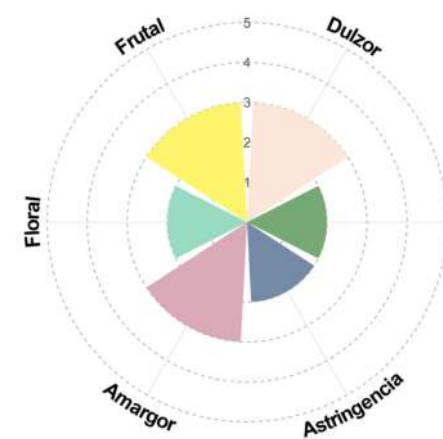
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Caramelo, panela, maticuya, frutas cítricas
 Sabor/Aroma: Cerezas, mango, polen, frutas tropicales
 Evaluación/puntaje: 80

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 147

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ninguna
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 31
 Peso de semilla fresca/mazorca: 87g
 Índice de semilla: 0.98g
 Índice de mazorca: 32.84
 Frutos por árbol: 115
 Estimado de producción/planta: 3.62kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 CYP-99 cultivar
 Amelonado
 Madre De Dios
 Huallaga

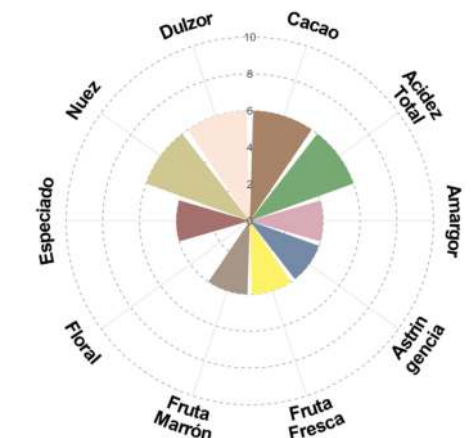
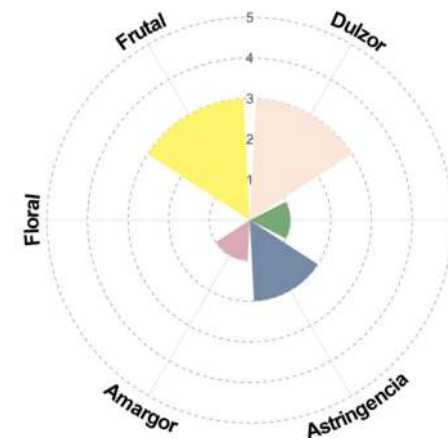
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Castaña, pan de la, chirimoya, frutal
 Sabor/Aroma: Ciruela, mango, polen, madera
 Evaluación/puntaje: 79

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Delgada
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 100g
 Índice de semilla: 0.83g
 Índice de mazorca: 28.57
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 2.62kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

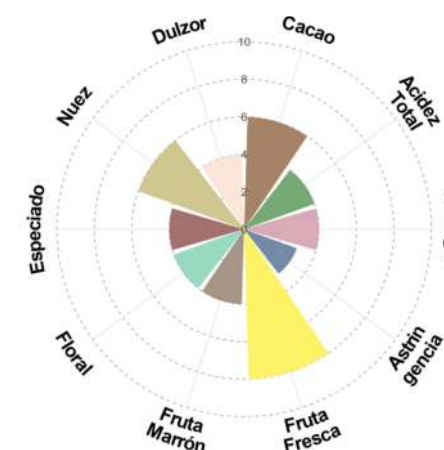
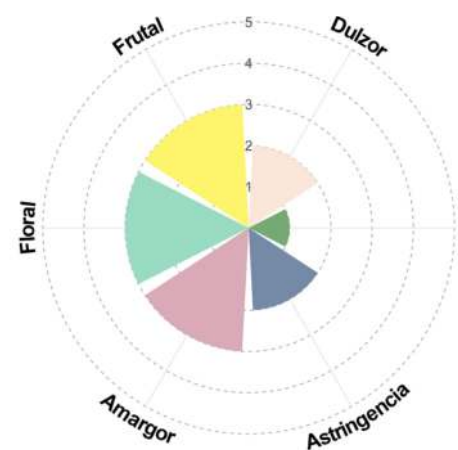
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Pasas, higos, canela
 Sabor/Aroma: Sabores cítricos, chocolatoso, almendras
 Evaluación/puntaje: 82



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 79g
 Índice de semilla: 0.79g
 Índice de mazorca: 36.17
 Frutos por árbol: 115
 Estimado de producción/planta: 2.54kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

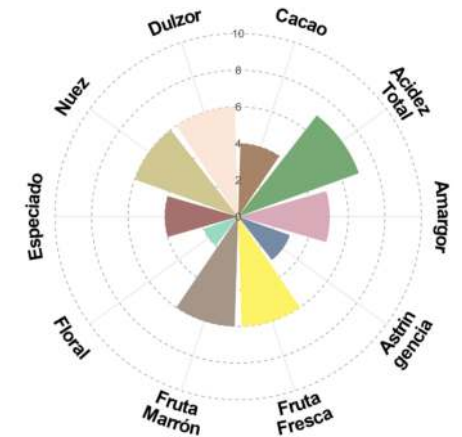
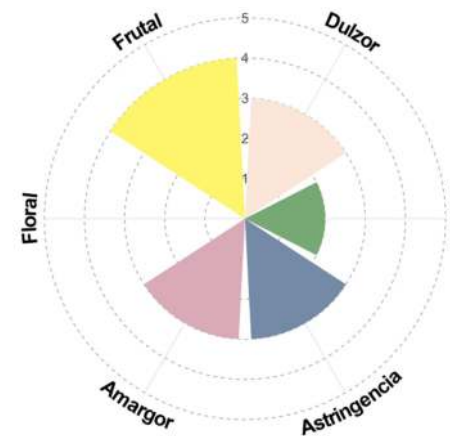
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, pecanas, pasas, moras, herbal
 Sabor/Aroma: Caranbola, guayabas, canela, malta
 Evaluación/puntaje: 76.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 150

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 26
 Peso de semilla fresca/mazorca: 74g
 Índice de semilla: 100g
 Índice de mazorca: 38.61
 Frutos por árbol: 130
 Estimado de producción/planta: 3.67kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios

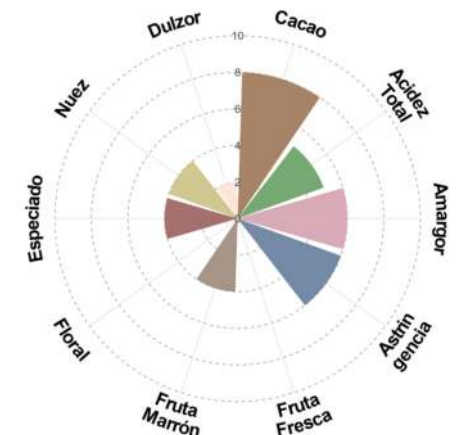
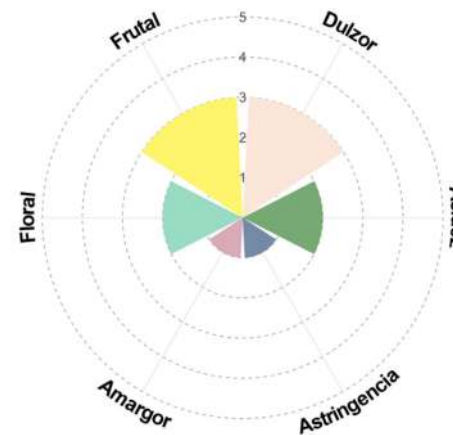
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Malta, café, coca
 Sabor/Aroma: Panela, ajonjolí
 Evaluación/puntaje: 63.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

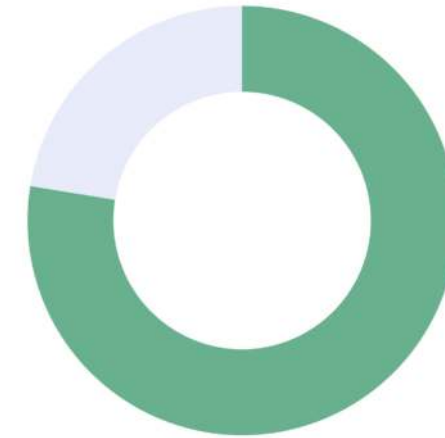
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 29
 Peso de semilla fresca/mazorca: 58g
 Índice de semilla: 0.70g
 Índice de mazorca: 49.26
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 0.99kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios

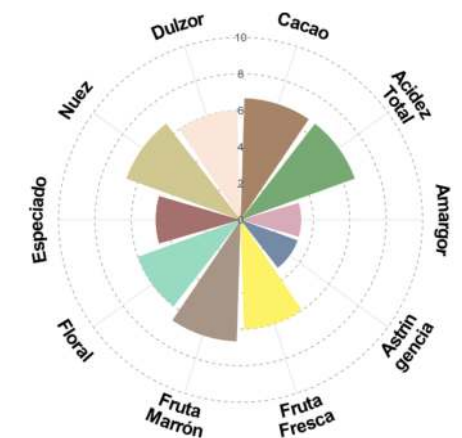
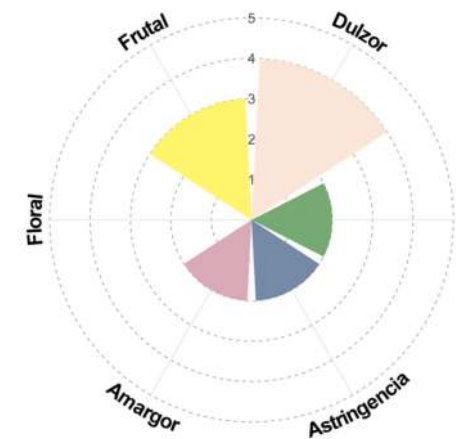
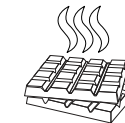
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Carambola, maracuya, maní tostado
 Sabor/Aroma: Limón, aguaymanto
 Evaluación/puntaje: 77.7



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 36
 Peso de semilla fresca/mazorca: 106g
 Índice de semilla: 1.03g
 Índice de mazorca: 26.95
 Frutos por árbol: 60
 Estimado de producción/planta: 2.49kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios

¿Qué atributos sensoriales tiene?

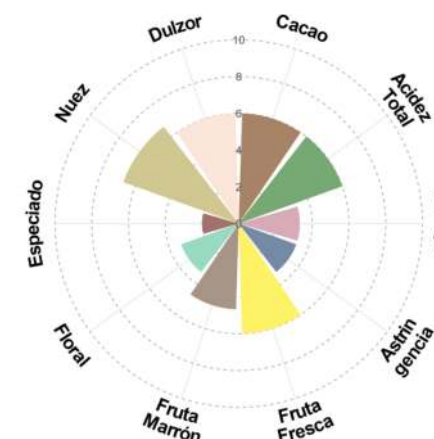
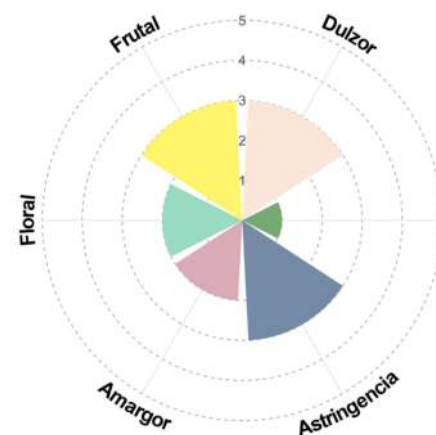


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Madera, sabor frutal
 Sabor/Aroma: Nueces
 Evaluación/puntaje: 79



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Intermedio

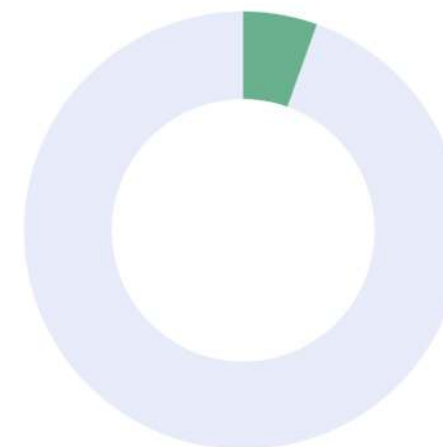
¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 30
 Peso de semilla fresca/mazorca: 85g
 Índice de semilla: 0.99g
 Índice de mazorca: 36.61
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.36kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho
 Madre De Dios

¿Qué atributos sensoriales tiene?

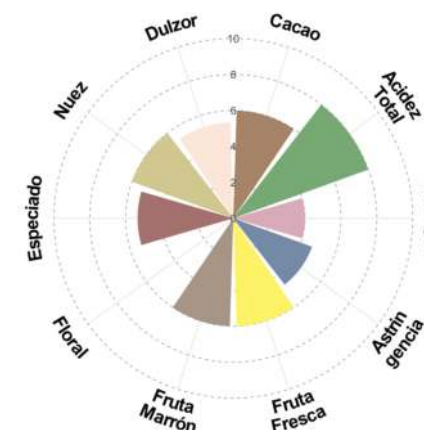
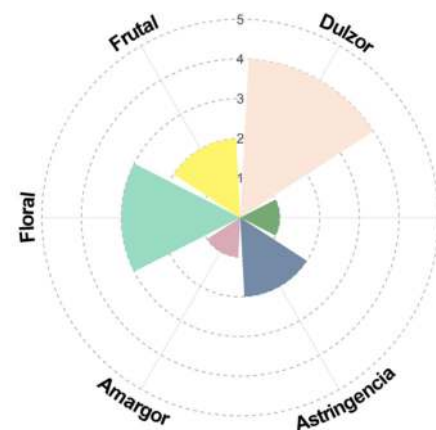


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, madera, piña, guindones, naranja, maracuya
 Sabor/Aroma: Almendras, guanabana, tamarindo, caramelo, maní
 Evaluación/puntaje: 81.3



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 154

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 41
 Peso de semilla fresca/mazorca: 95g
 Índice de semilla: 0.81g
 Índice de mazorca: 30.08
 Frutos por árbol: 120
 Estimado de producción/planta: 3.96kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético

- Chuncho
- Madre De Dios

¿Qué atributos sensoriales tiene?

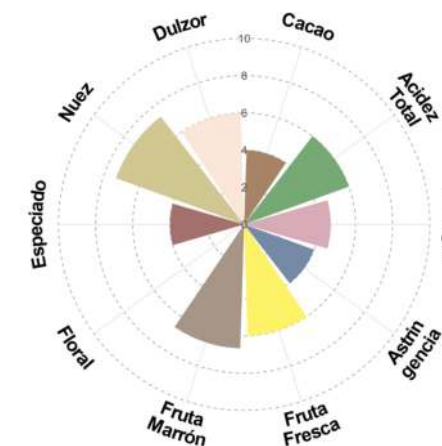
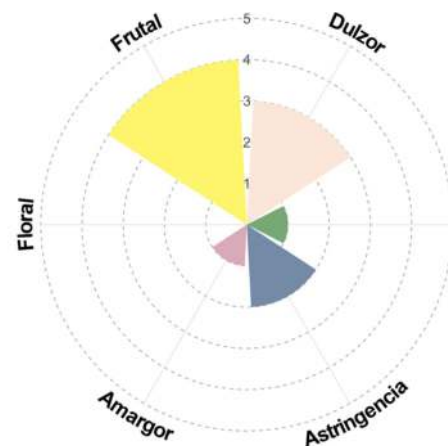


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nuez, cítricos
 Sabor/Aroma: Aguaymanto
 Evaluación/puntaje: 80.7



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 155

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 32
 Peso de semilla fresca/mazorca: 119g
 Índice de semilla: 1.30g
 Índice de mazorca: 24.01
 Frutos por árbol: 45
 Estimado de producción/planta: 1.71kg
 Edad/años: 15
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

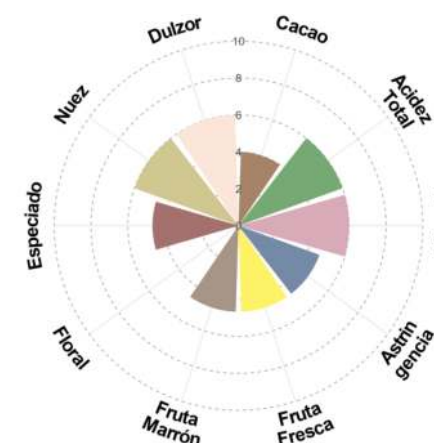
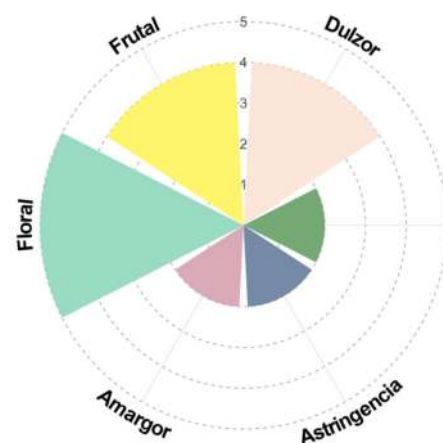
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Miel de tierra, malta, maní
 Sabor/Aroma: Flores, naranja, frutas cítricas
 Evaluación/puntaje: 73

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 156

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 48
 Peso de semilla fresca/mazorca: 94g
 Índice de semilla: 0.69g
 Índice de mazorca: 30.40
 Frutos por árbol: 45
 Estimado de producción/planta: 3.02kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

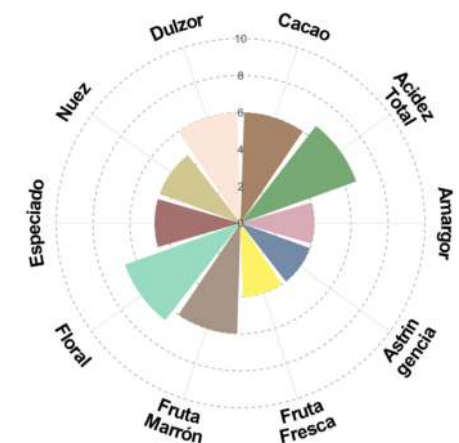
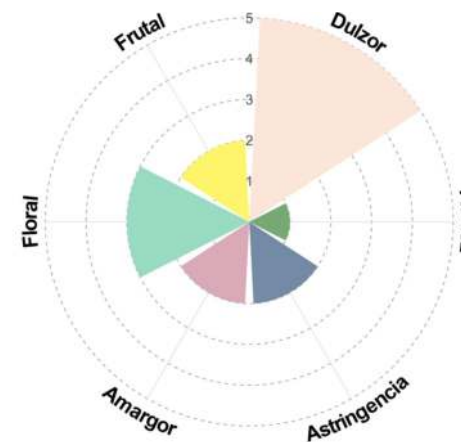
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Miel de tierra, maní, cerezas
 Sabor/Aroma: Nuez, naranja, notas frutales
 Evaluación/puntaje: 81.7



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ligeramente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profunda



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 31
 Peso de semilla fresca/mazorca: 121g
 Índice de semilla: 1.37g
 Índice de mazorca: 23.61
 Frutos por árbol: 40
 Estimado de producción/planta: 1.87kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



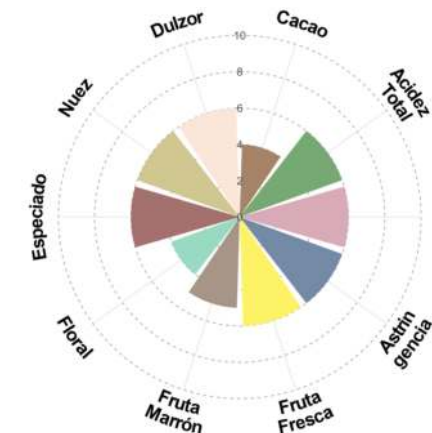
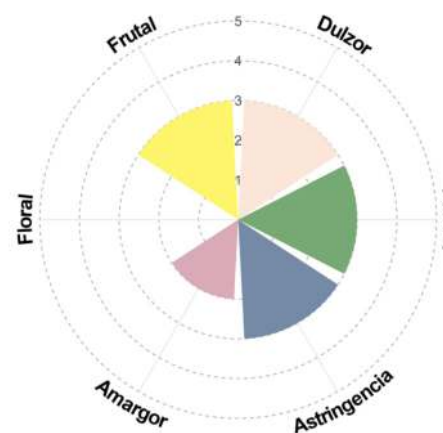
Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Frutas cítricas, madera
 Sabor/Aroma: Clavo de olor, frutos secos
 Evaluación/puntaje: 71.5

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 159

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Intermedio

¿ Como se comporta en campo?

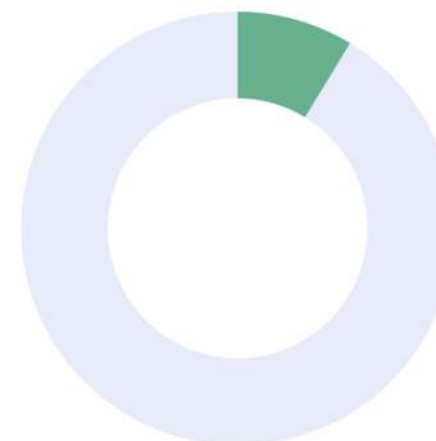
1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 29
 Peso de semilla fresca/mazorca: 100g
 Índice de semilla: 1.21g
 Índice de mazorca: 28.57
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 2.11kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu
 Madre De Dios

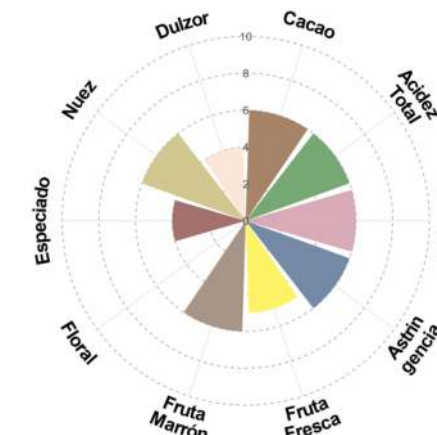
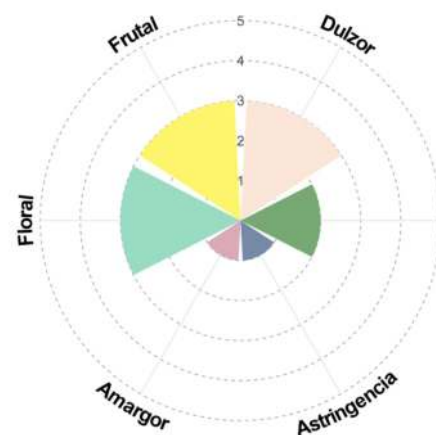
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Anuezado, almendras, banano
 Sabor/Aroma: Hierba, mandarina
 Evaluación/puntaje: 77.5

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 160

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Orbicular
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 19
 Peso de semilla fresca/mazorca: 76g
 Índice de semilla: 1.40g
 Índice de mazorca: 37.59
 Frutos por árbol: 55
 Estimado de producción/planta: 1.50kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

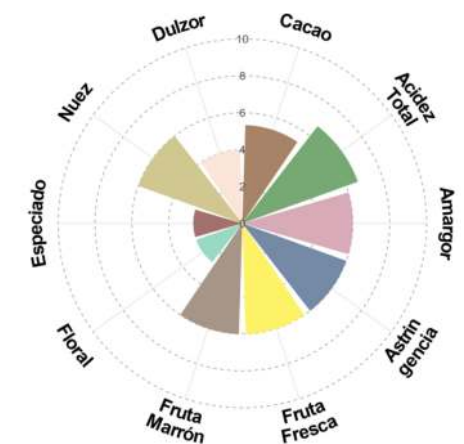
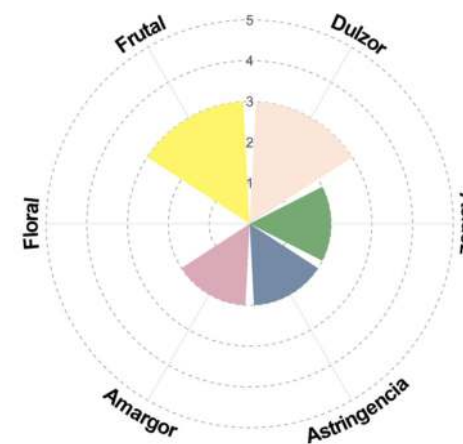
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Plátano, rosas, panela, toffe
 Sabor/Aroma: Lima, chocolate, castaña, flores de violeta
 Evaluación/puntaje: 79.3

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 163g
 Índice de semilla: 1.36g
 Índice de mazorca: 17.53
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 3.92kg
 Edad/años: 40
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu

¿Qué atributos sensoriales tiene?

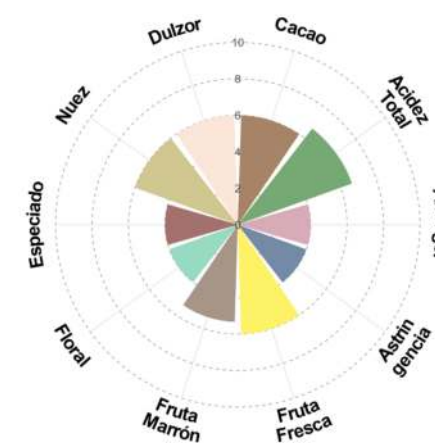
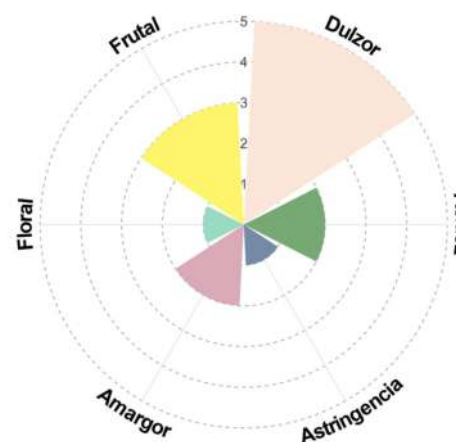
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Plátano, miel, panela maní
 Sabor/Aroma: Chocolate, avellanas, nueces, rosas
 Evaluación/puntaje: 67



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 165

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Intermedio
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 93g
 Índice de semilla: 0.86g
 Índice de mazorca: 30.72
 Frutos por árbol: 140
 Estimado de producción/planta: 5.21kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

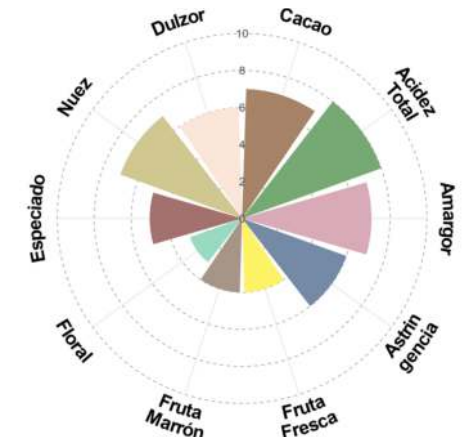
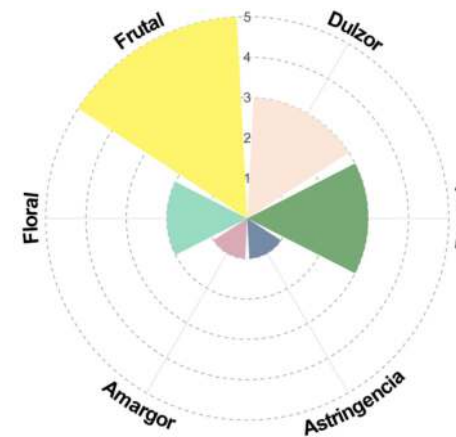
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Totonja, café, polen, flores de geranio
 Sabor/Aroma: Almendras, miel, limón
 Evaluación/puntaje: 80

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 35
 Peso de semilla fresca/mazorca: 66g
 Índice de semilla: 0.66g
 Índice de mazorca: 43.29
 Frutos por árbol: 715
 Estimado de producción/planta: 3.86kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Intermedia
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

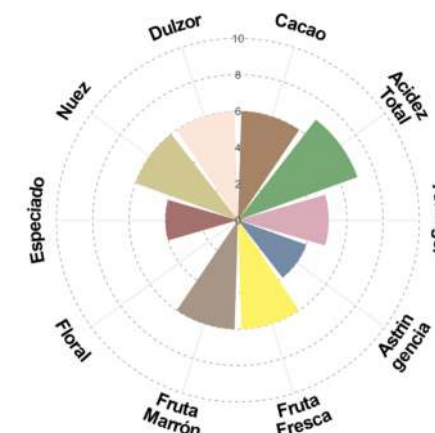
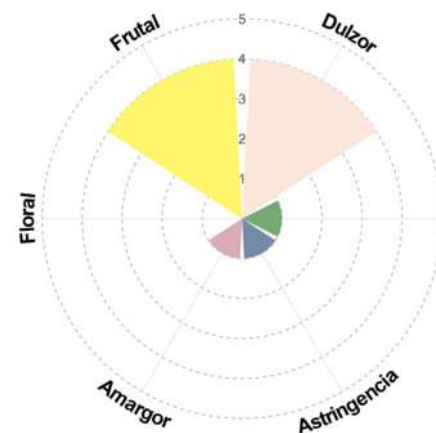
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

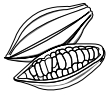
Olor/Fragancia: Chocolate, Maracuya, cacao, herbal
 Sabor/Aroma: Almendras, mango ciruelo, naranja, aguaymanto
 Evaluación/puntaje: 81.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 39
 Peso de semilla fresca/mazorca: 112g
 Índice de semilla: 1.01g
 Índice de mazorca: 25.51
 Frutos por árbol: 90
 Estimado de producción/planta: 3.07kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

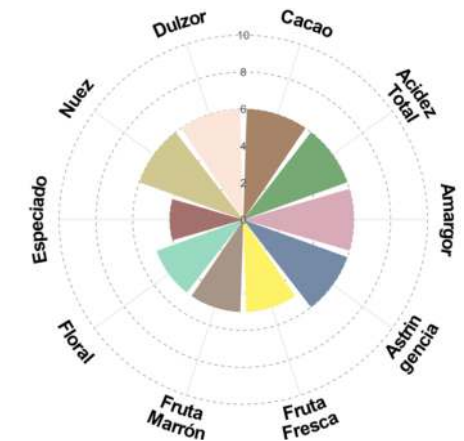
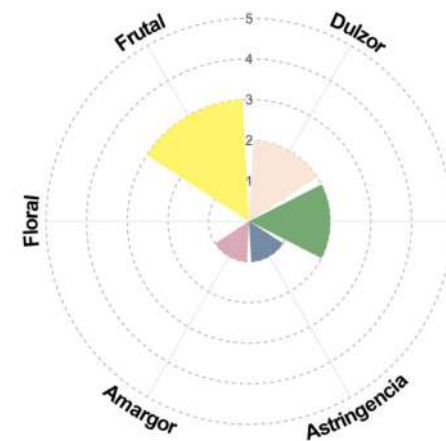
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Miel, pecana, mango ciruelo
 Sabor/Aroma: Eucalipto, naranja, nueces
 Evaluación/puntaje: 77.5



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 170

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Fuerte
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 195g
 Índice de semilla: 2.01g
 Índice de mazorca: 14.65
 Frutos por árbol: 45
 Estimado de producción/planta: 2.89kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

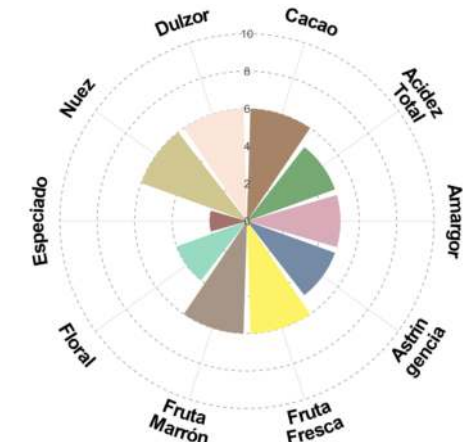
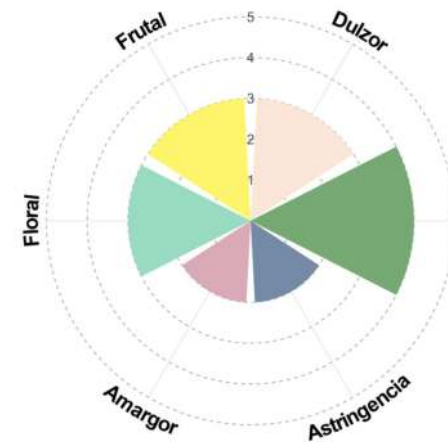
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Pecanas, rosa de jazmin, maní
 Sabor/Aroma: Caramelo de limón, panela, cremoso
 Evaluación/puntaje: 73.5

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Orbicular
 Forma del ápice: Redondeado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ligero
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 32
 Peso de semilla fresca/mazorca: 100g
 Índice de semilla: 1.09g
 Índice de mazorca: 28.57
 Frutos por árbol: 45
 Estimado de producción/planta: 156kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?

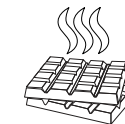


Grupo Genético
 Chuncho

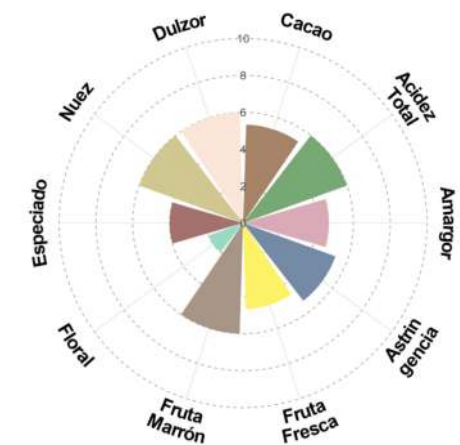
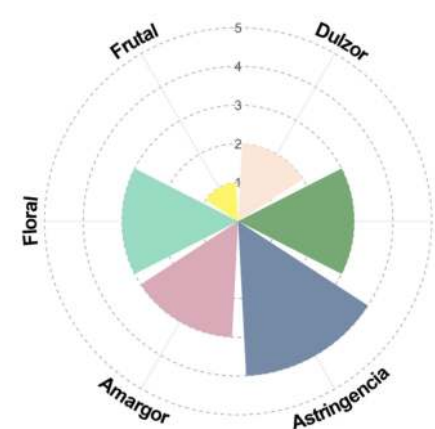
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maracuya, piñas, almendras, notas florales
 Sabor/Aroma: Ciruelas, maní, cacao, polen
 Evaluación/puntaje: 89.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 32
 Peso de semilla fresca/mazorca: 97g
 Índice de semilla: 1.06g
 Índice de mazorca: 29.46
 Frutos por árbol: 65
 Estimado de producción/planta: 2.26kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

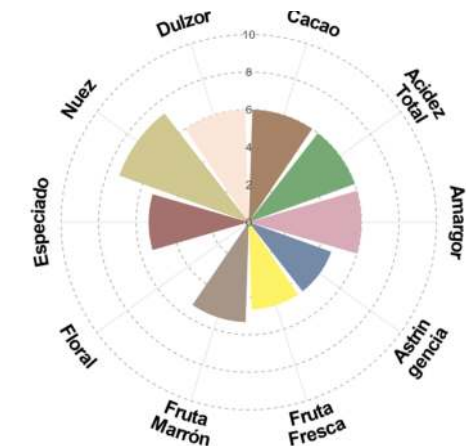
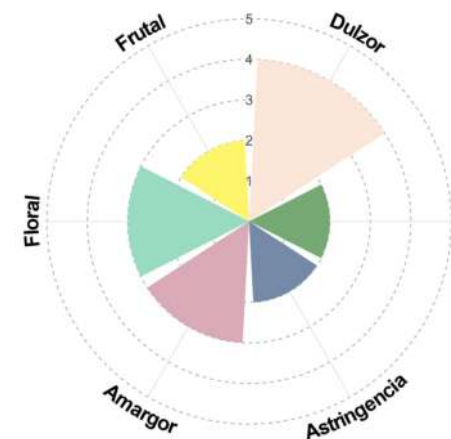
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, maracuya, frutas deshidratadas
 Sabor/Aroma: Notas herbales. naranja
 Evaluación/puntaje: 82.7



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Orbicular
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 N° Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 129g
 Índice de semilla: 1.19g
 Índice de mazorca: 22.15
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 3.19kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho

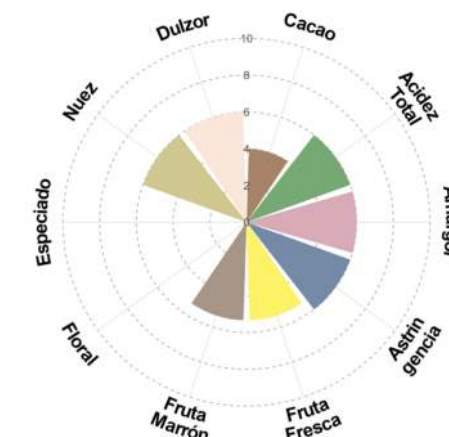
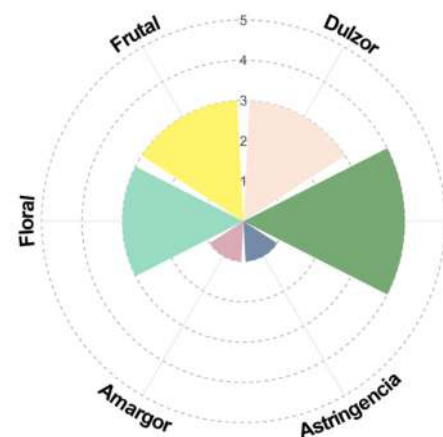
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Panela, maní, vainilla
 Sabor/Aroma: limas, naranja, anuezado
 Evaluación/puntaje: 73.3



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Oblongo
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Grande
 Tamaño de la semilla: Grande
 Nº Semillas/fruto: 43
 Peso de semilla fresca/mazorca: 195g
 Índice de semilla: 1.59g
 Índice de mazorca: 14.65
 Frutos por árbol: 115
 Estimado de producción/planta: 7.44kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chunchu

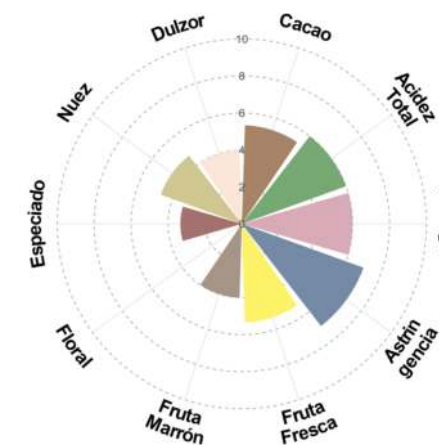
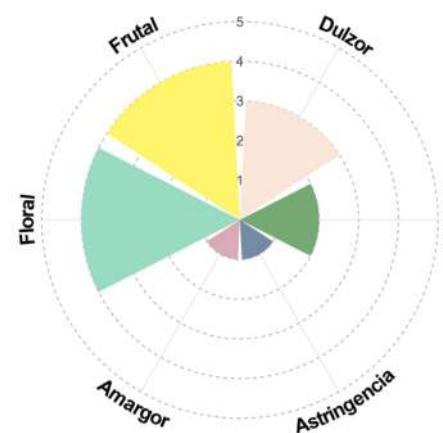
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, madera
 Sabor/Aroma: Limón, almendra
 Evaluación/puntaje: 66



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Amplia
 Profundidad de surco: Profundo



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 36
 Peso de semilla fresca/mazorca: 156g
 Índice de semilla: 1.52g
 Índice de mazorca: 18.32
 Frutos por árbol: 125
 Estimado de producción/planta: 6.46kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Pentulosa
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

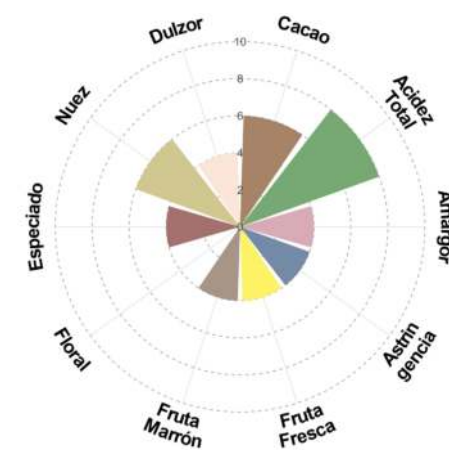
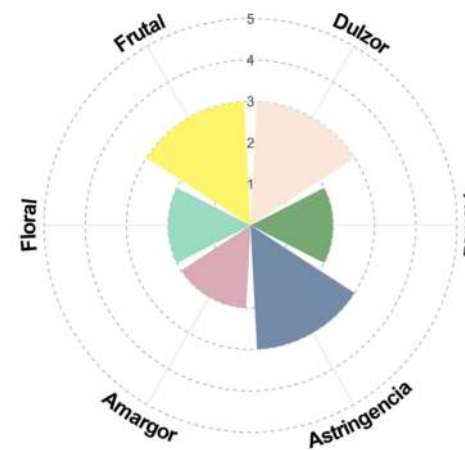
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maní, medicina, pasas, polen
 Sabor/Aroma: Toronja, banano, higo
 Evaluación/puntaje: 89.5



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Pequeño
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 38
 Peso de semilla fresca/mazorca: 107g
 Índice de semilla: 0.99g
 Índice de mazorca: 26.70
 Frutos por árbol: 68
 Estimado de producción/planta: 2.80kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Pentulosa
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

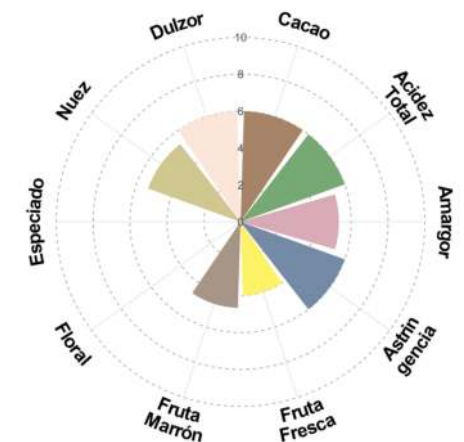
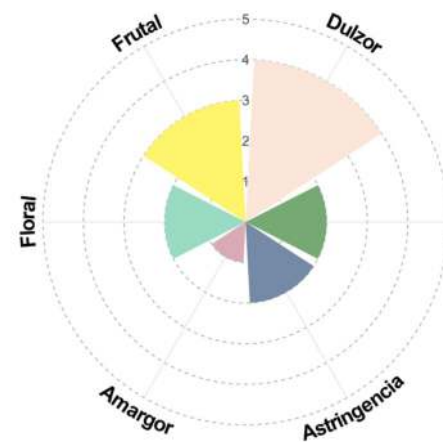
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Maní, pasas, cítricos
 Sabor/Aroma: Maracuya, naranjas, frutos rojos
 Evaluación/puntaje: 71.3

2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligeramente
 Constricción basal: Ligeramente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Violeta
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 36
 Peso de semilla fresca/mazorca: 85g
 Índice de semilla: 0.83g
 Índice de mazorca: 33.61
 Frutos por árbol: 160
 Estimado de producción/planta: 5.44kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



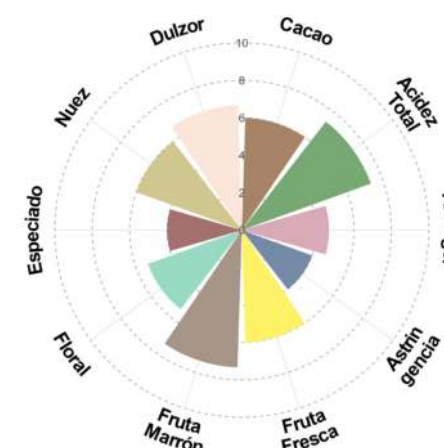
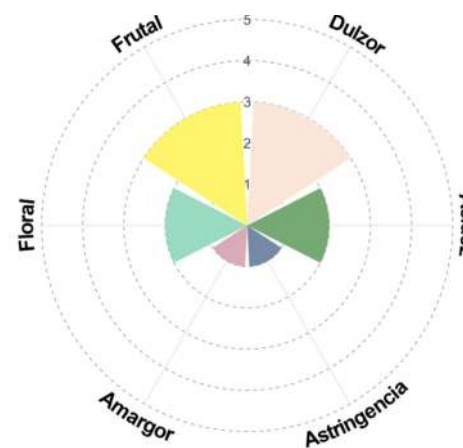
Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Guindones, maní, vainilla
 Sabor/Aroma: Floral a rosas, naranja
 Evaluación/puntaje: 81

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 185

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Intermedia
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Ovada
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 34
 Peso de semilla fresca/mazorca: 132g
 Índice de semilla: 1.36g
 Índice de mazorca: 21.65
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 2.86kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

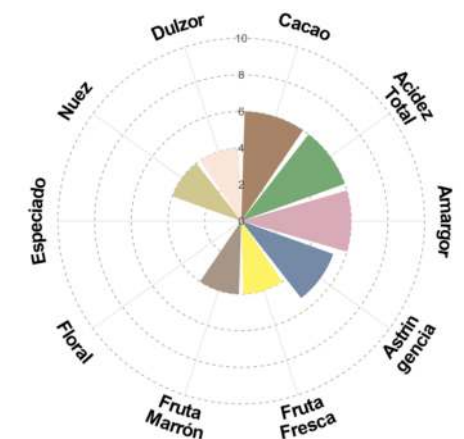
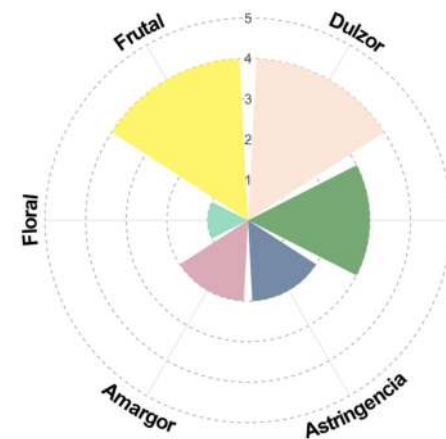
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Cacao, vino, yogurt
 Sabor/Aroma: Café, toffe, cítricos
 Evaluación/puntaje: 63.7



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligeramente
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Redondeada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: grande
 Nº Semillas/fruto: 37
 Peso de semilla fresca/mazorca: 170g
 Índice de semilla: 1.61g
 Índice de mazorca: 16.81
 Frutos por árbol: 55
 Estimado de producción/planta: 3.42kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Intermedio
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

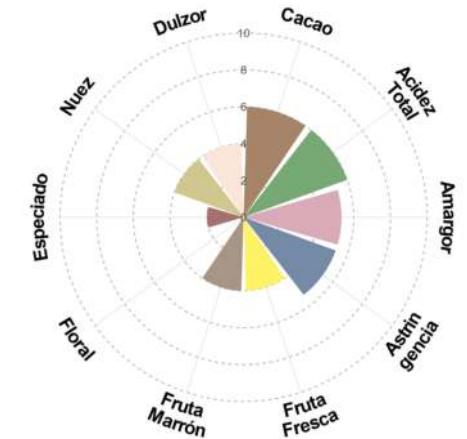
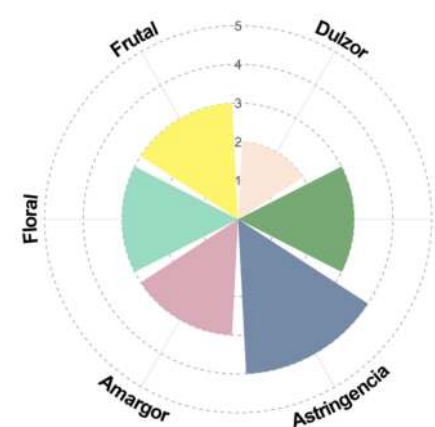
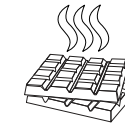
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Guindones, maní, vainilla
 Sabor/Aroma: Floral a rosas, naranja
 Evaluación/puntaje: 64.7



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Oblonga
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos

Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 134g
 Índice de semilla: 1.12g
 Índice de mazorca: 21.32
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 3.75kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

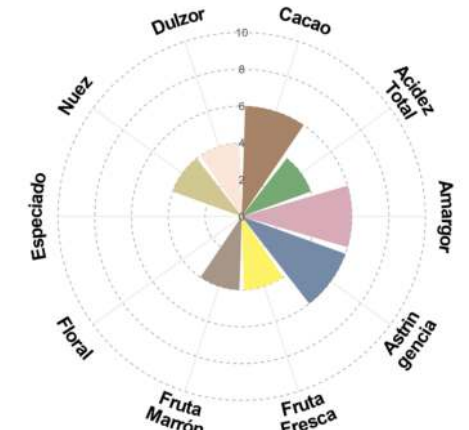
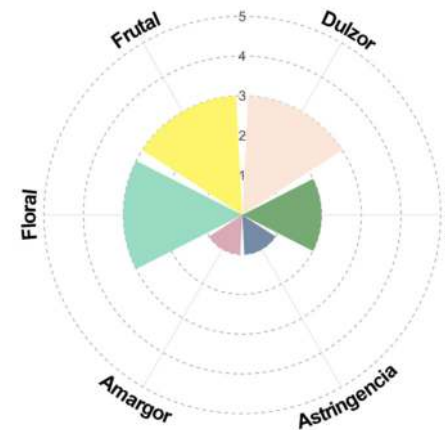
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Acética, amarga, vainilla
 Sabor/Aroma: Cítricos, astringente, nueces, malta
 Evaluación/puntaje: 64



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Atenuado
 Rugosidad: Intermedio
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Elíptica
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Mediano
 Nº Semillas/fruto: 43
 Peso de semilla fresca/mazorca: 165g
 Índice de semilla: 1.34g
 Índice de mazorca: 17.32
 Frutos por árbol: 85
 Estimado de producción/planta: 4.99kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

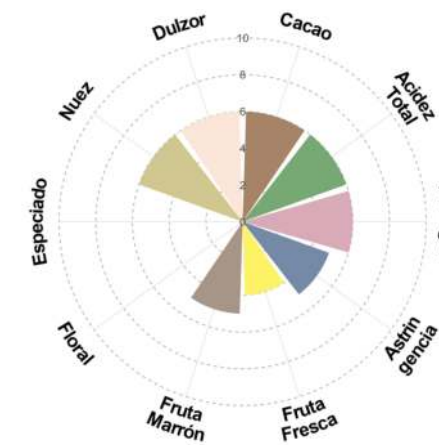
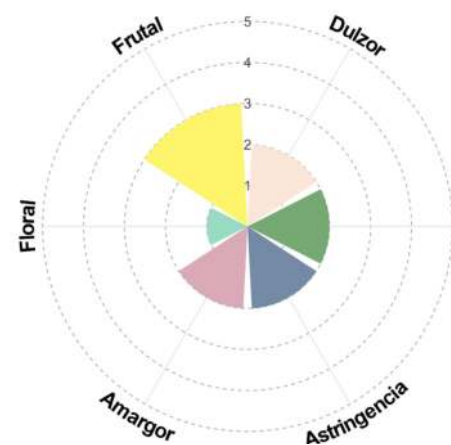
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Guindones, maní, vainilla
 Sabor/Aroma: Floral a rosas, naranja
 Evaluación/puntaje: 74

2. Perfil sensorial del licor



AUC - 192

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Apezonado
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Intermedio
 Profundidad de surco: Intermedio



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Intermedia
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Blanco
 Textura de mucílago: Jugoso

¿Como se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: Grande
 N° Semillas/fruto: 42
 Peso de semilla fresca/mazorca: 186g
 Índice de semilla: 1.55g
 Índice de mazorca: 15.36
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 5.07kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante



¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

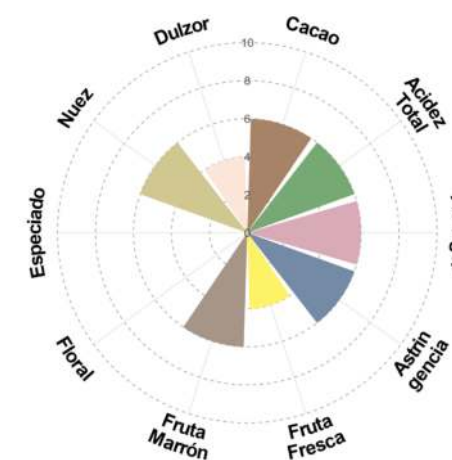
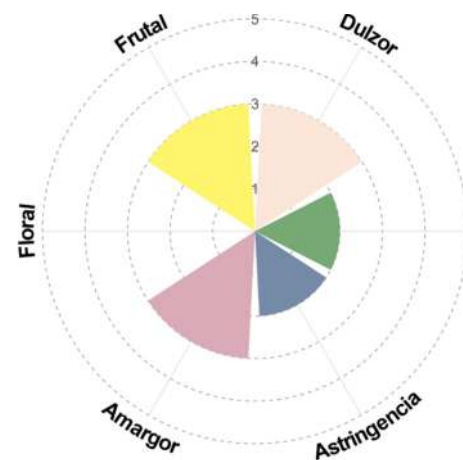


1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Maracuya, maní, vainilla
 Sabor/Aroma: Limón
 Evaluación/puntaje: 63



2. Perfil sensorial del licor



AUC - 194

¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
 Forma del fruto: Elíptico
 Forma del ápice: Obtuso
 Rugosidad: Ligero
 Constricción basal: Ausente
 Grosor de la cáscara: Gruesa
 Disposición de un par de lomos: Ligera
 Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos



Sección longitudinal: Oblonga
 Sección transversal: Aplanada
 Color de cotiledón: Morado
 Color de mucílago: Crema
 Textura de mucílago: Jugoso

¿ Como se comporta en campo?

1. Productividad



Tamaño del fruto: Intermedio
 Tamaño de la semilla: grande
 N° Semillas/fruto: 39
 Peso de semilla fresca/mazorca: 148g
 Índice de semilla: 1.33g
 Índice de mazorca: 19.31
 Frutos por árbol: 75
 Estimado de producción/planta: 3.79kg
 Edad/años: 60
 Altura del árbol: Alto
 Arqueotipo del árbol: Erecta
 Sanidad: Tolerante

¿Cual es su afinidad genética?



Grupo Genético
 ■ Chuncho
 ■ Huallaga

¿Qué atributos sensoriales tiene?

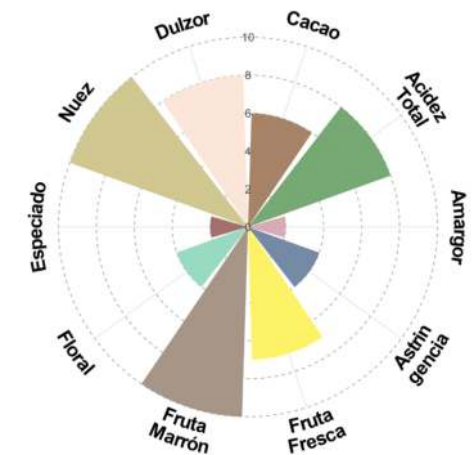
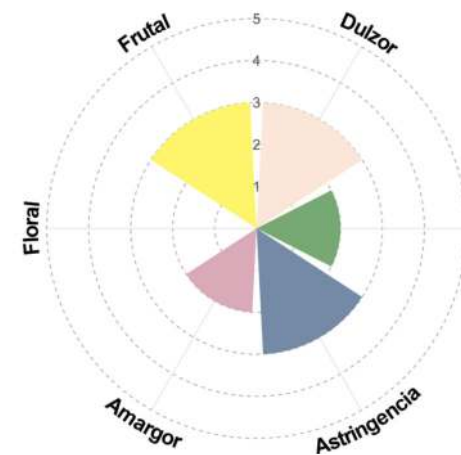
1. Sabores básicos de la pulpa



Olor/Fragancia: Frutas cítricas, panela
 Sabor/Aroma: Manzanas, malta, frutas deshidratadas
 Evaluación/puntaje: 89.5



2. Perfil sensorial del licor





INTER-AMERICAN
DEVELOPMENT BANK

Kallakakao



Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development