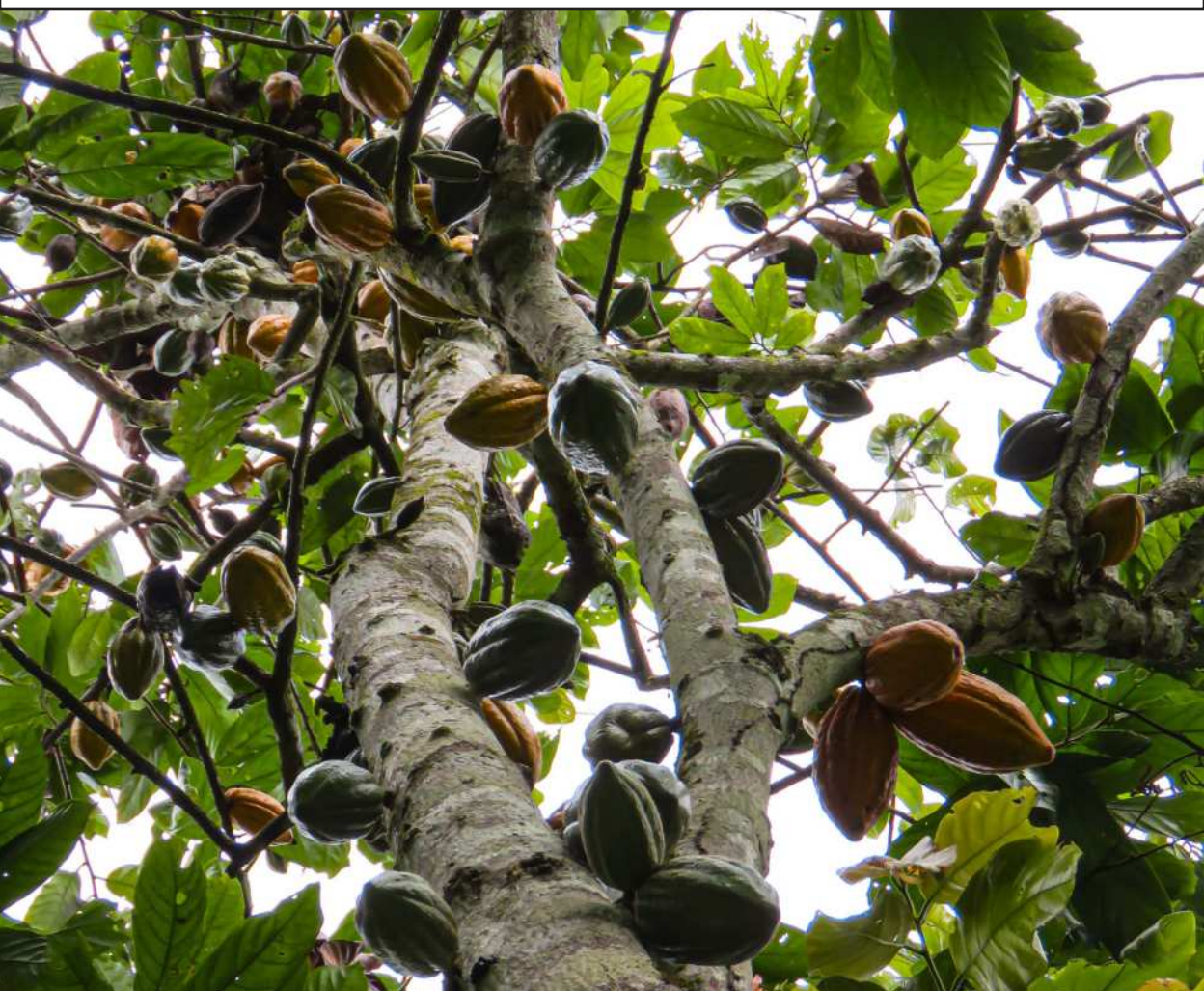


Catálogo de cacaos promisórios de Cusco



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 cacaos promisorios de Cusco. Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO Bioversity International, Lima Perú.

El presente Catálogo de cacaos 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*” (DIFFcacao), 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 varas yemeras 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 lograr 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

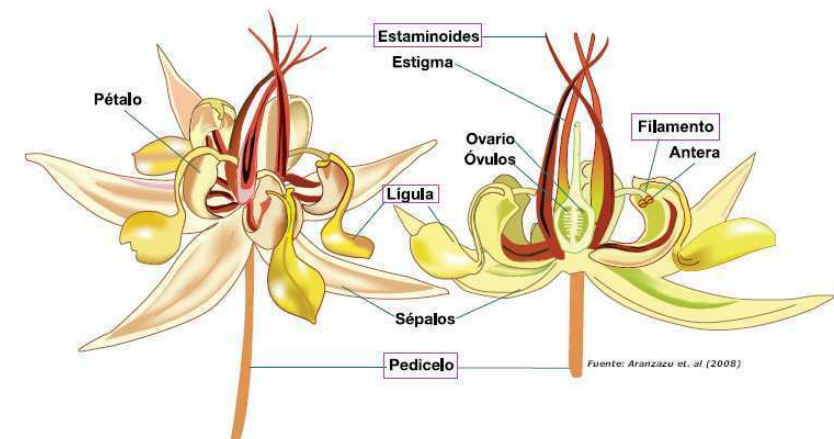
0 = ausente; 1 = presente

ii. Presencia de antocianina en filamentos

0 = ausente; 1 = presente

iv. Presencia de antocianina en estaminoides

0 = ausente; 1 = presente



2. Descriptores de mazorca (García, 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



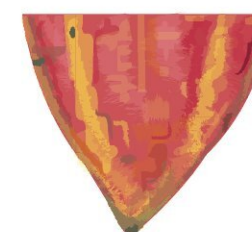
Ovado

iv. Forma del ápice

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



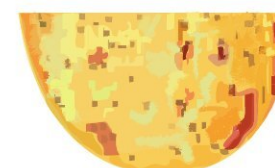
Atenuado



Agudo



Obtuso



Redondeado



Apezonado

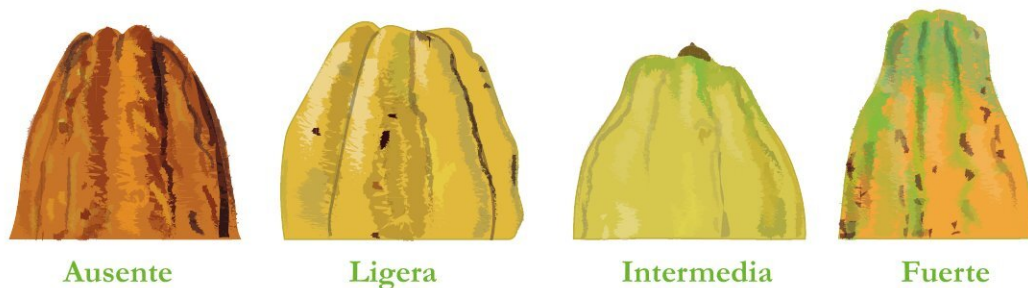


Dentado



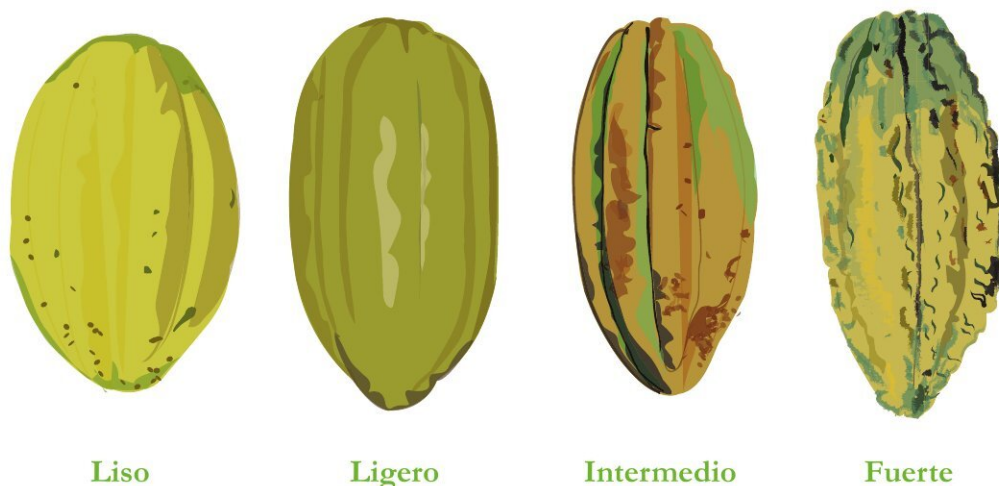
v. Constricción basal

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)

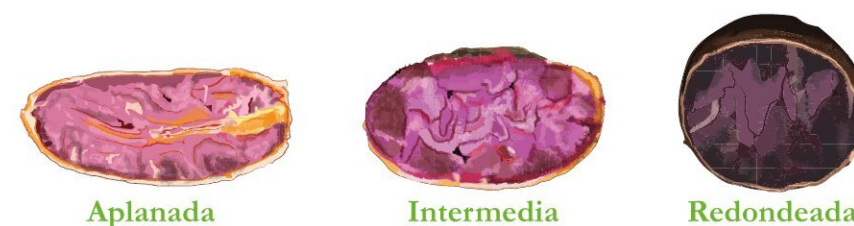
1 = blanco; 2 = gris; 3 = rosado; 4 = violeta; 5 = púrpura; 6 = moteado

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.

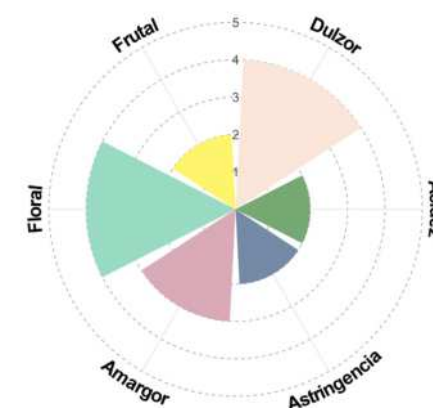
Para la determinación de la compatibilidad genética se estableció como porcentaje mínimo el 30% de fecundación para considerar al clon autocompatible o un cruce compatible.

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 (mucilago) 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: ID de muestra: Tipo de evaluación: Iniciar evaluación Recuperar / editar 

Fecha: Hora:

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

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

☐ Cacao	☐ Amargor	☐ Astringencia	☐ Grado de tostado
☐ Acidez (Total)	☐ Frutal	☐ Acética	☐ Láctica
☐ Fruta Fresca (Total)	☐ Bayas	☐ Citricos	☐ Oscura
☐ Fruta Marrón (Total)	☐ Pulpa amarilla/Amarillada/Blanca	☐ Tropical	☐ Excesivamente madura
☐ Floral (Total)	☐ Seca	☐ Marrón	☐ Terroso / Hongo / Musgo / Bosque
☐ Madera (Total)	☐ Pasto / Vegetal verde / Hierba	☐ Flores	☐ Resina
☐ Especia (Total)	☐ Flor de azahar	☐ Sazonado / Umami	☐ Otros
☐ Nuez (Total)	☐ Clara	☐ Oscura	☐ Dulzor (solo para chocolate)
☐ Caramelo / Panela	☐ Especias	☐ Tabaco	☐ Humedad
☐ Sabores Atípicos / Defectos (Total)	☐ Parte interna	☐ Piel de la nuez	☐ Mohoso
☐ Sucio / Empolvado	☐ Carnoso / Animal / Cuero	☐ Sobre-fermentado / Fruta podrida	☐ Descripción
☐ Pútrido/Estiércol	☐ Humo	☐ Otros	☐ Descripción

* Valores calculados

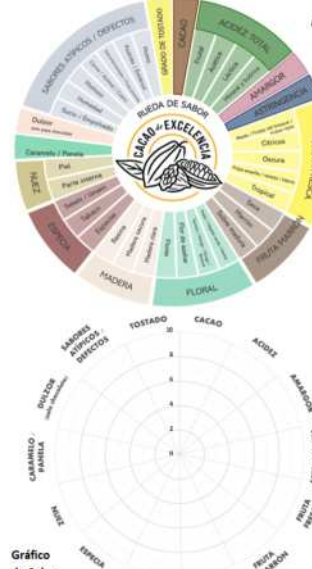
Calidad global: Calidades positivas adicionales: <--- Agregar la cualidad seleccionada

Comentarios sobre el sabor:

Recomendaciones al productor:

Finalizar la evaluación

Gráfico de Sabor



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 catálogo

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 estandar 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 realizaron 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?

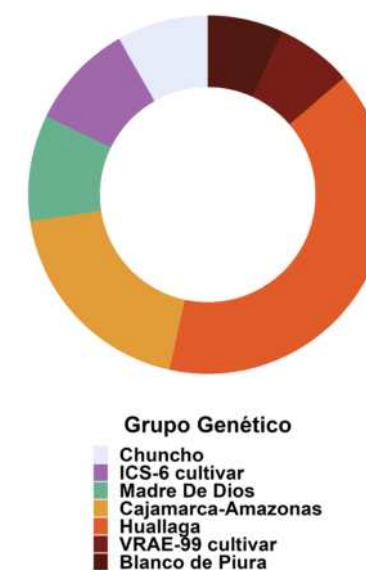
La caracterización genética permite la identificación de los grupos genéticos de cacao, así como la diferenciación de los clones. En esta sección se presenta la composición genética, de cada genotipo, dependiendo de la disponibilidad de muestras genéticas, de acuerdo a la clasificación de los grupos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

Evert Thomas, Sixto Iman, Rachel Atkinson, Diego Zavaleta, Carlos Rodríguez, Sphyras 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, Sphyras 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 América. 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





Contact: Evert Thomas | e.thomas@ecgi.eu

Creditos foto: © Eversys International, © INCA, © USAID, © Ciudad, © Original Be

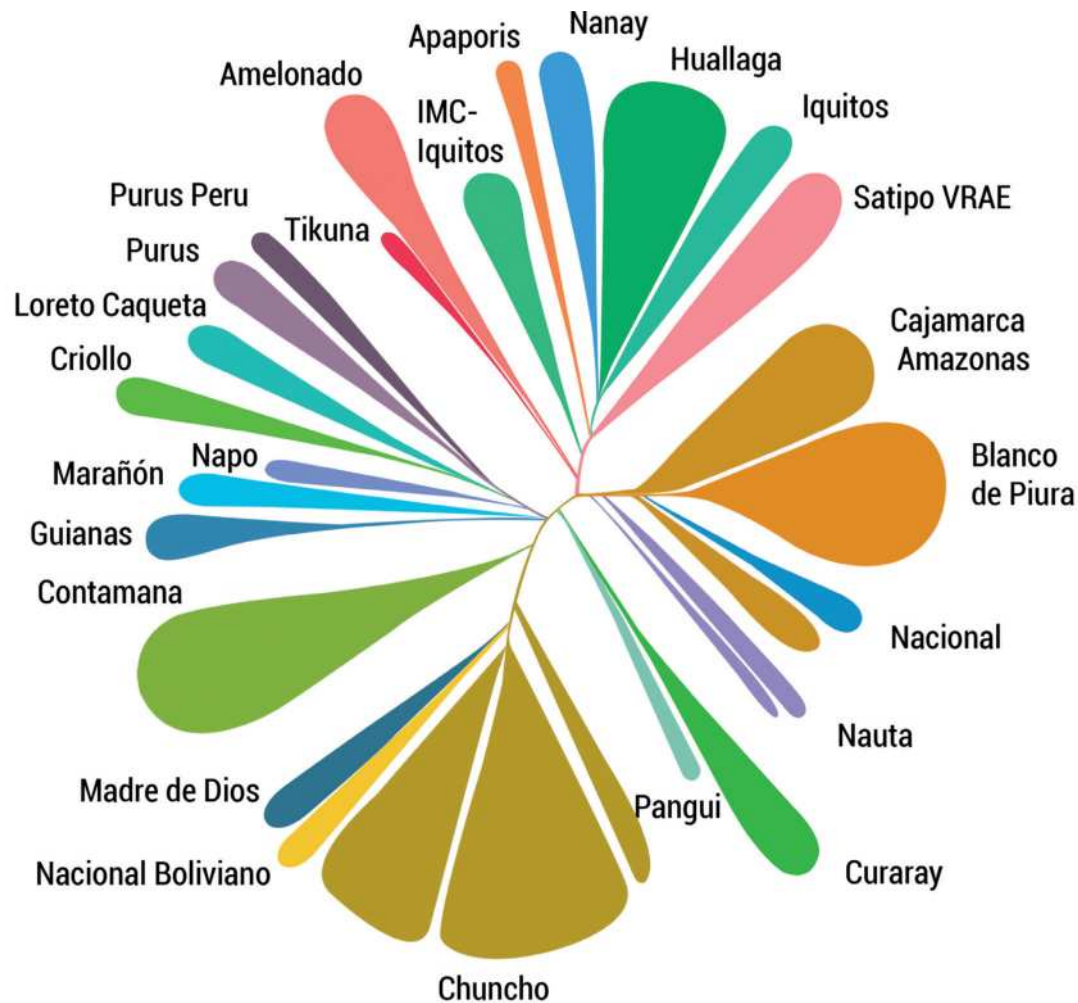
INTENCIÓN

Las distribuciones de los grupos genéticos son aproximativas y basadas en los observados que se tienen hasta la fecha. Pueden ser tanto subdistribuciones o subobservaciones de las distribuciones reales.

El término cultura tradicional se refiere a grupos genéticos que pueden ser diferenciados por sus características culturales. Entre ellos podemos ver el resultado de procesos de selección y domesticación basados a cultivos por agricultores y pueblos indígenas, ranchos viejos, aunque siempre, remanentes a tiempos precolombianos. Se distinguen de los cultivos modernos por producto de programas de mejoramiento, selección y/o distribución masiva mediante instituciones formales, como es el caso de los cacah. Transitorios o el COCOT.

Las listas pueden ser representaciones incompletas de la variabilidad fenotípica que existe

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



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.

1. Chuncho

El cacao Chuncho 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 Chuncho Cáscara de Huevo se caracteriza por tener un mesocarpio muy delgado aunque no se nota en el fruto entero. El Chuncho 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 Chuncho fue domesticado por los Matsigenkas y sus antepasados. El Chuncho 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 chuncho no tiene par en el mundo. Hay variedades con mazorcas y granos muy pequeños (p.ej Chuncho Emilia), hasta muy grandes (p.ej Chuncho de Montaña), y hay unas tres variedades de Chuncho con granos blancos (Común, Chuncho, Pamuco).



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





Chuncho Emilia



Chuncho Pamuco



Común Rugoso



Común



Común Liso



Chuncho Pamuco Rugoso



Cáscara de Huevo



Chuncho Señorita



Achoccha



Chuncho Común



Chuncho de Montaña



Chuncho Lagarto



Chuncho Blanco



Variabilidad de granos de cacaos 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.



Grupo Genético
■ Madre De Dios



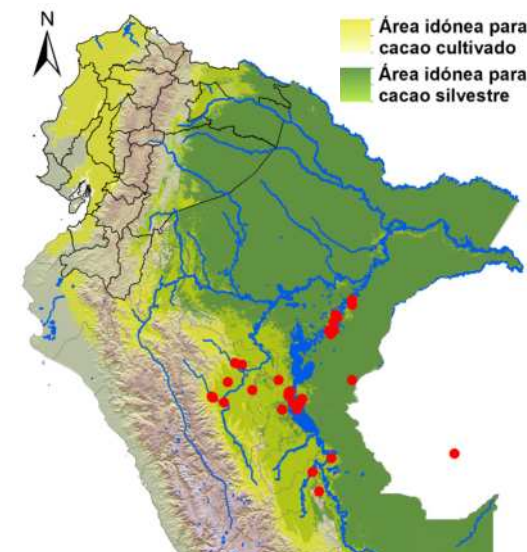
3. Contamana

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.



Fotos de Thomas *et al.* 2023 y Abel Farfan



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.



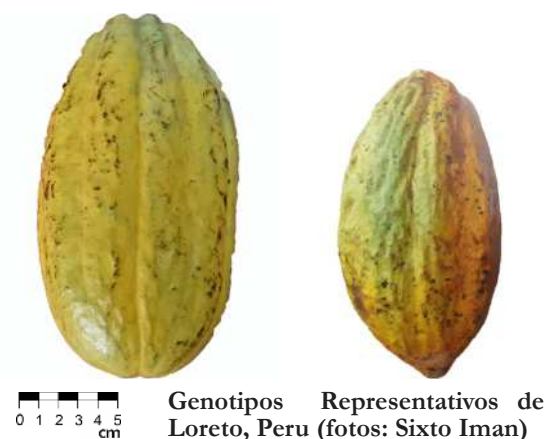
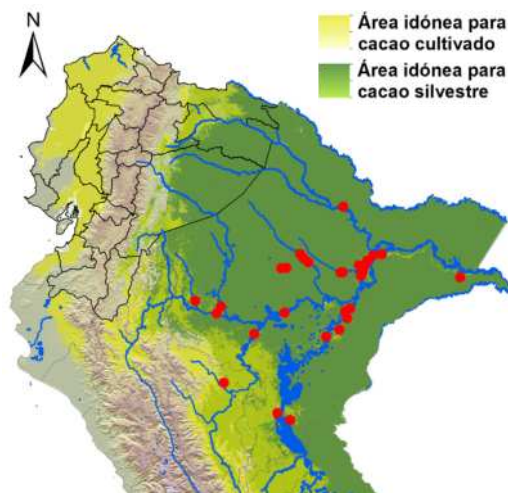
Grupo Genético
■ Contamana



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 cacaos conocidos como IMC (Iquitos Mixed Calabacillo) del cual el IMC-67 ha sido usado en muchos programas de mejoramiento. Según nuestros análisis los cacaos 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.

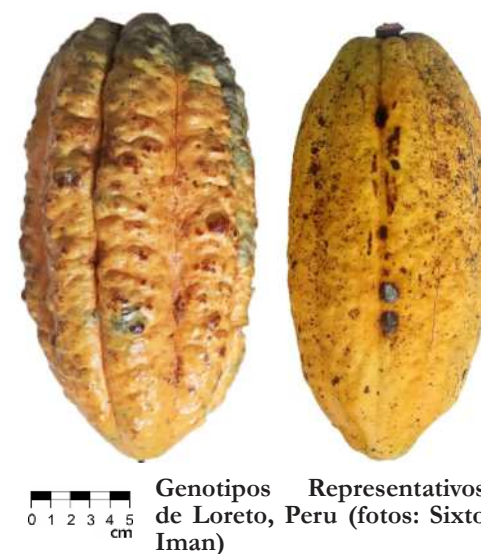
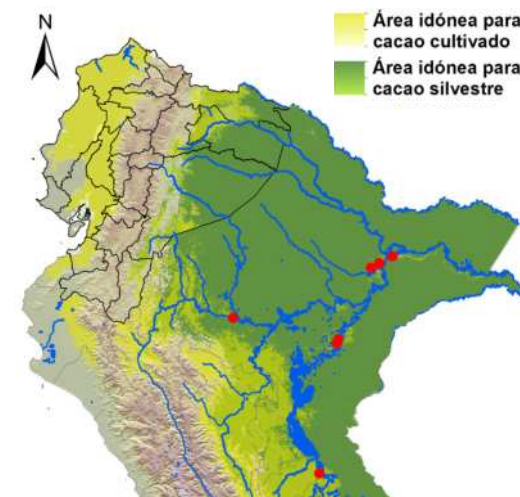


5. Nanay

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.

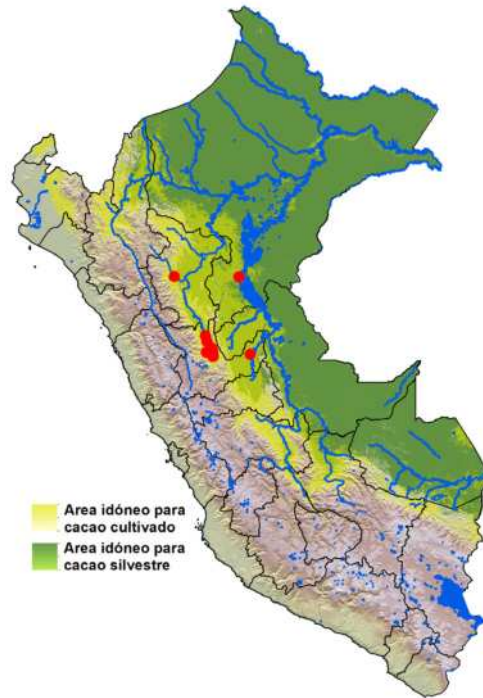
El grupo Nanay ha sido usado en proyectos de mejoramiento y cruzamientos. Entre los más conocidos genotipos usados para este fin se destacan el Pound-7 y el Pound-12.

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.



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.



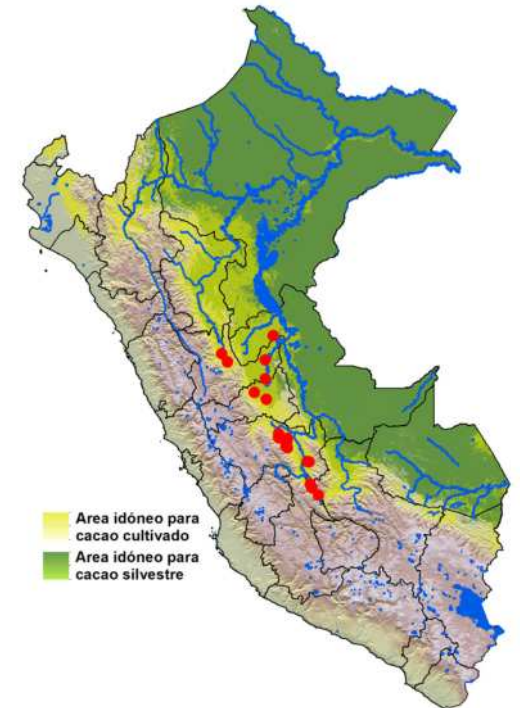
Grupo Genético
■ Huallaga



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 ríos Apurímac 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



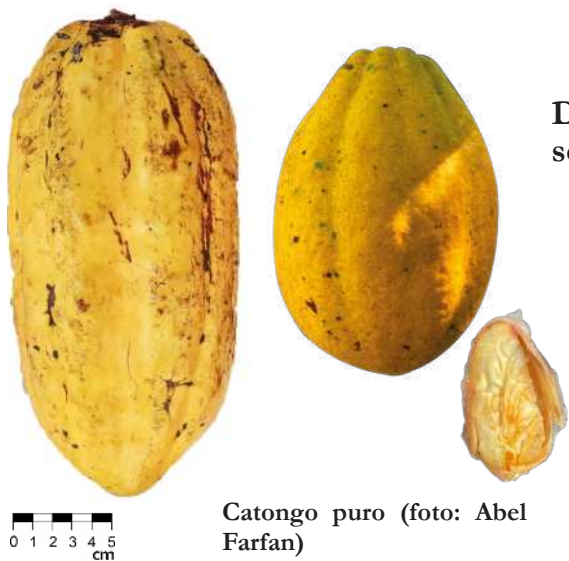
8. Amelonado Catongo

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 cacaos 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.



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



Grupo Genético
■ Tikuna



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 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-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

Cacao of Excellence (2023). Cacao 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., Ramírez, 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., Ramírez, 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 cacaos promisarios 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

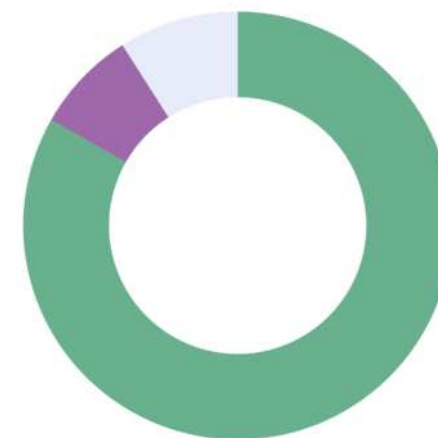
¿Cómo se comporta en campo?

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

Chuncho
ICS-6 cultivar
Madre De Dios

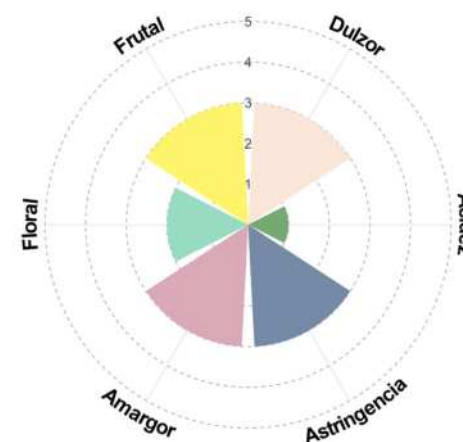
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

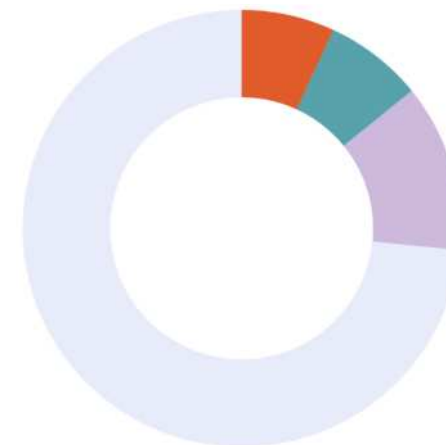
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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

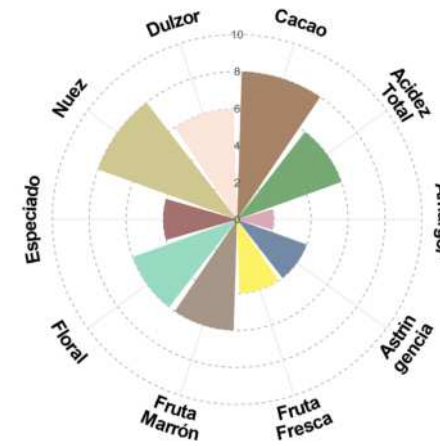
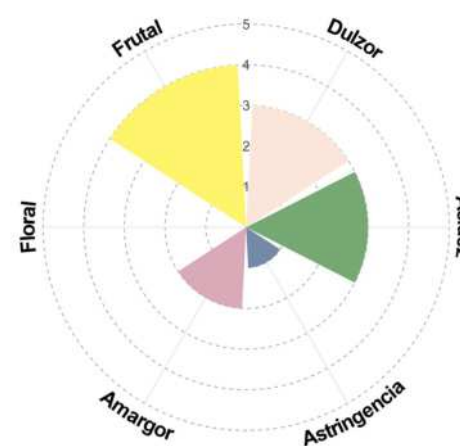
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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
Chuncho
Madre De Dios
Nanay

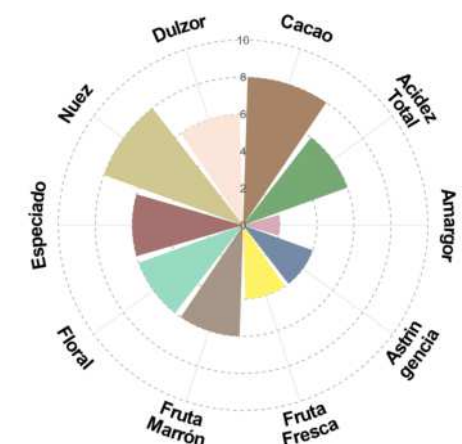
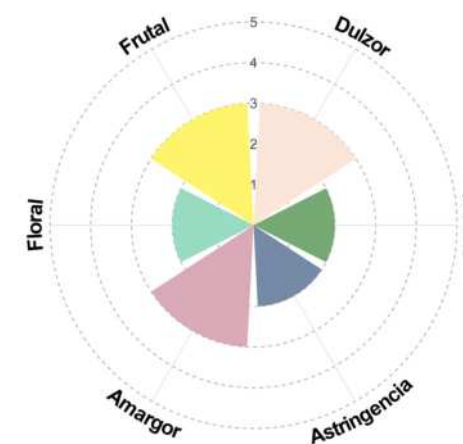
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo se comporta en campo?

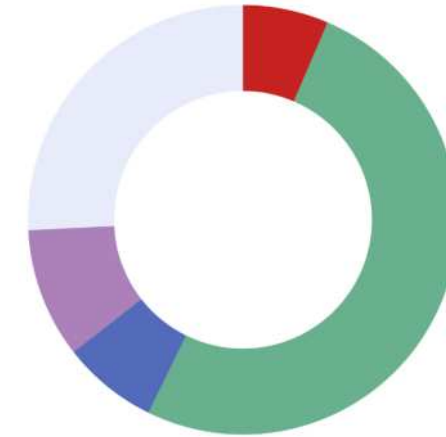


1. Productividad

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

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

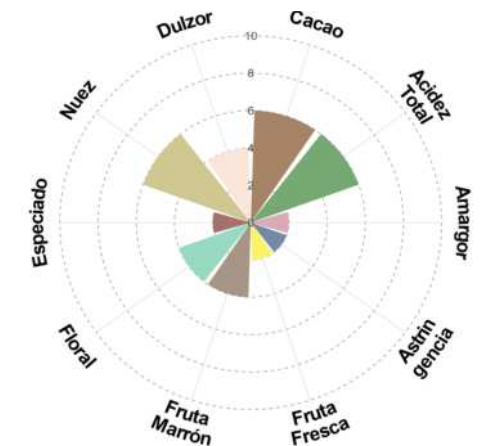
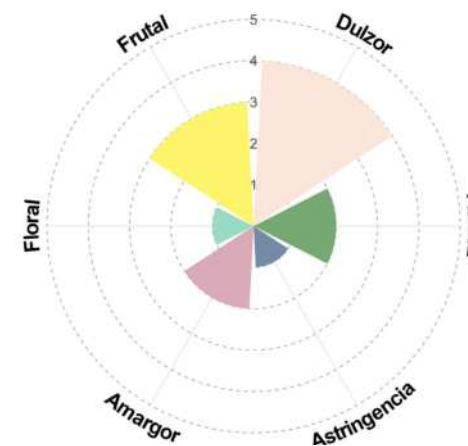
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligerito
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: Erecta
Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
Amelonado
Tikuna
Madre De Dios

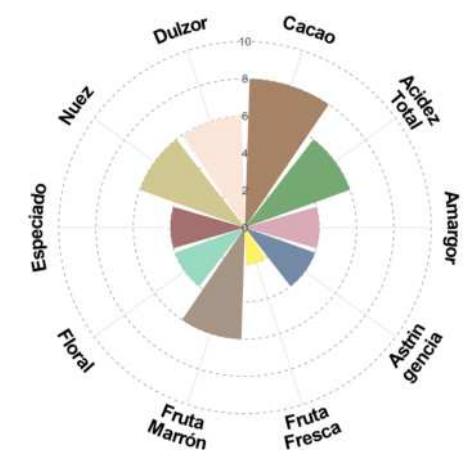
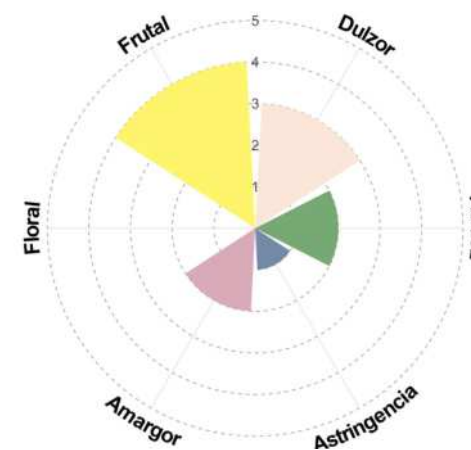
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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?

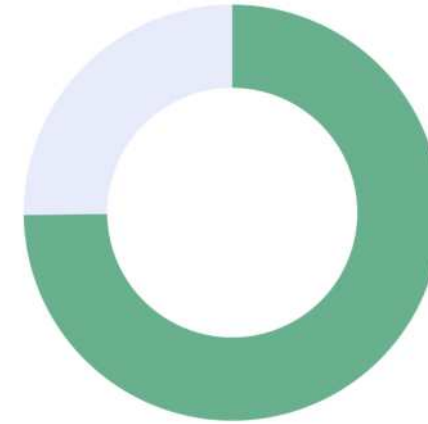


1. Productividad

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

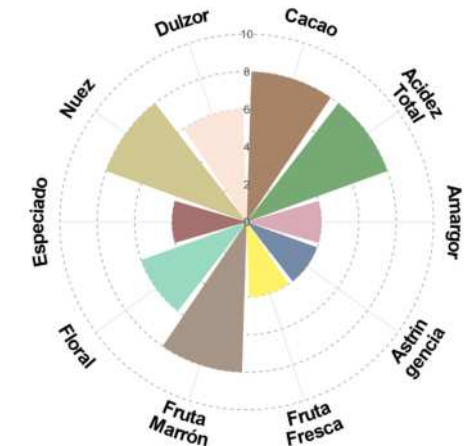
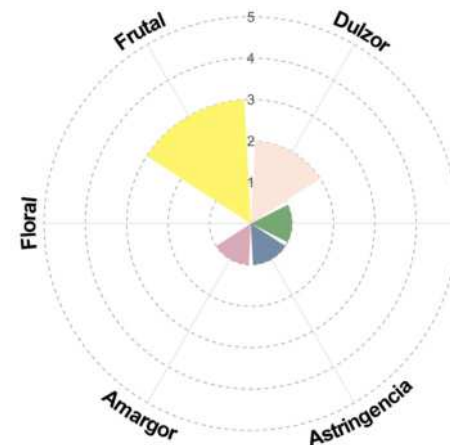
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
ICS-6 cultivar
Madre De Dios

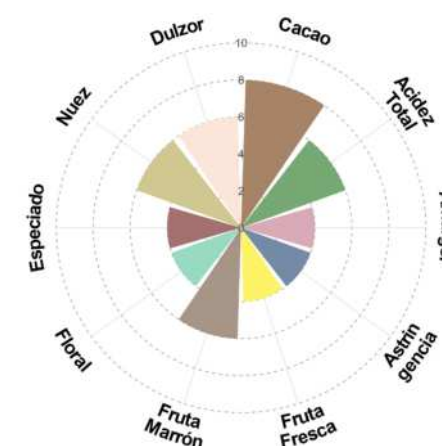
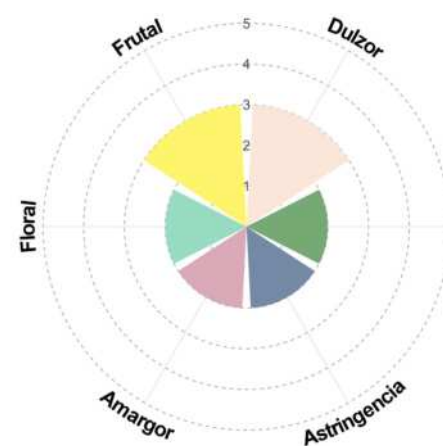
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligerito
Grosor de la cáscara: Intermedia
Disposición de un par de lomos: Ligerito
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

¿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: 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

¿Cuál es su afinidad genética?



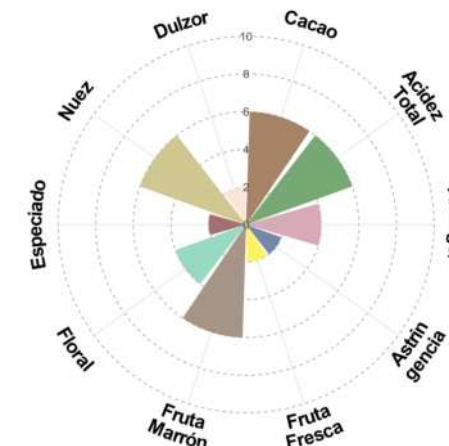
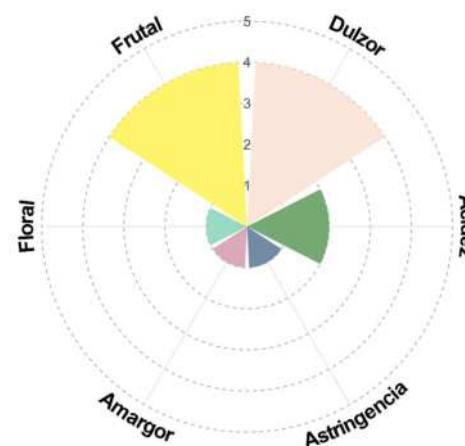
Grupo Genético
Chuncho
Madre De Dios
Nanay

¿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

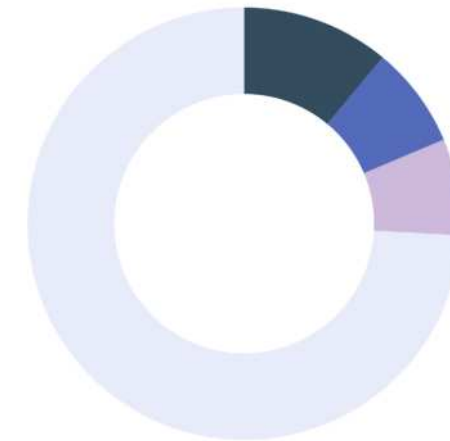
¿Cómo se comporta en campo?

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

Chuncho
Contamana
Tikuna
Huallaga híbrido

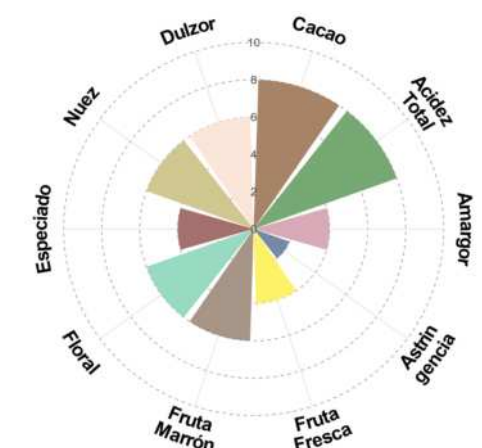
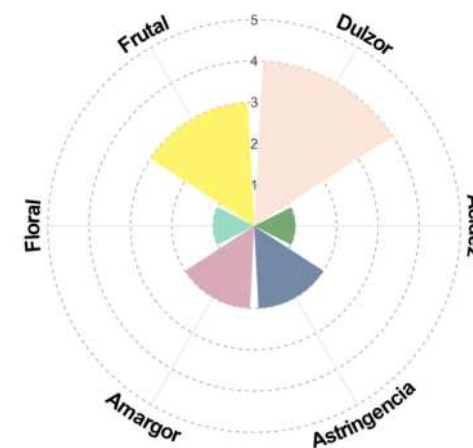
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
Satipo-VRAE
IQUITOS
Madre De Dios
Nanay
Huallaga

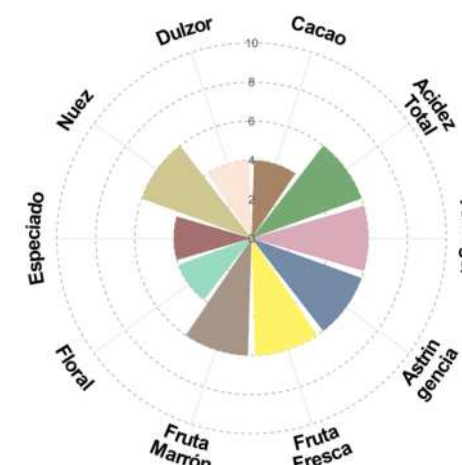
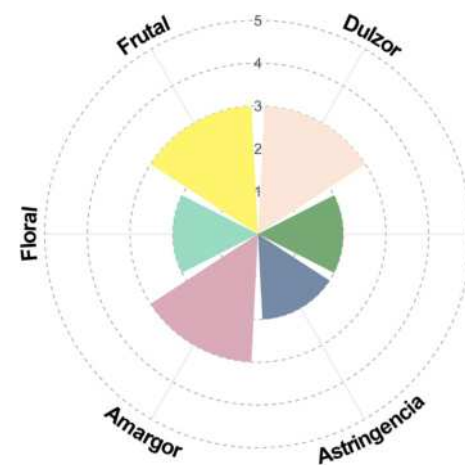
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
Tikuna
Madre De Dios

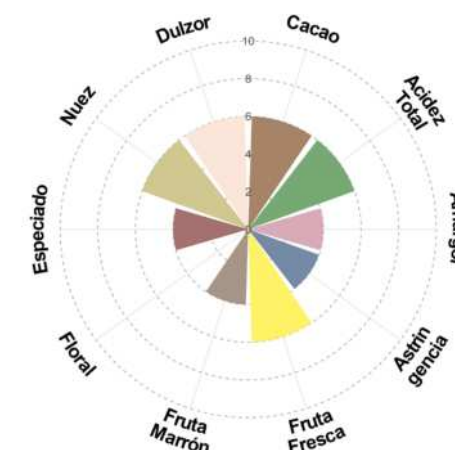
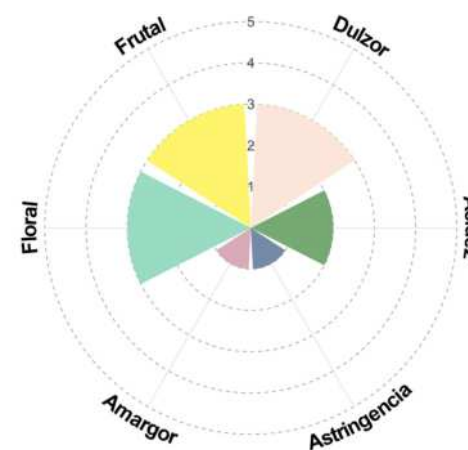
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

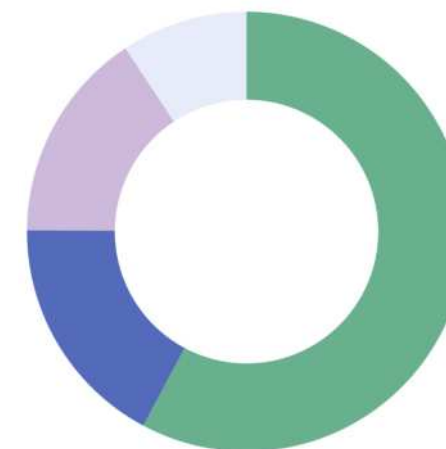
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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

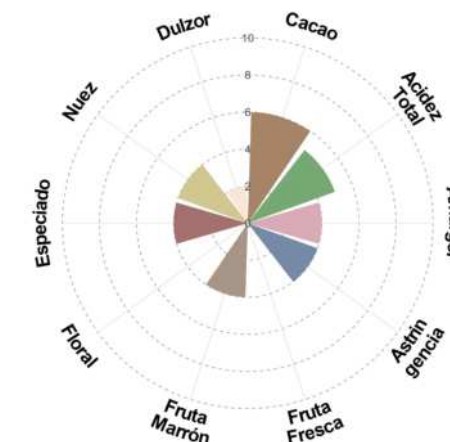
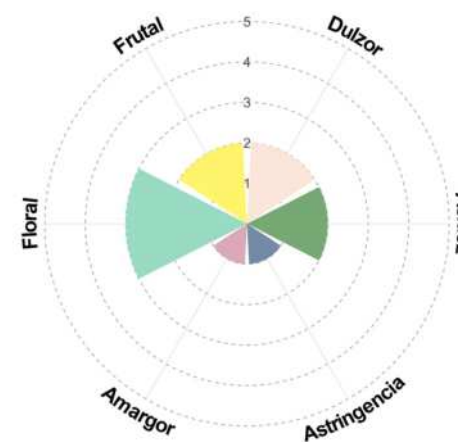
Chuncho
Contamana
Tikuna
Madre De Dios

¿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

Chuncho
Madre De Dios
Nanay
Huallaga

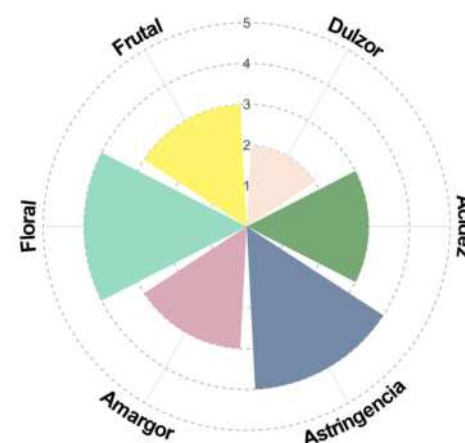
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

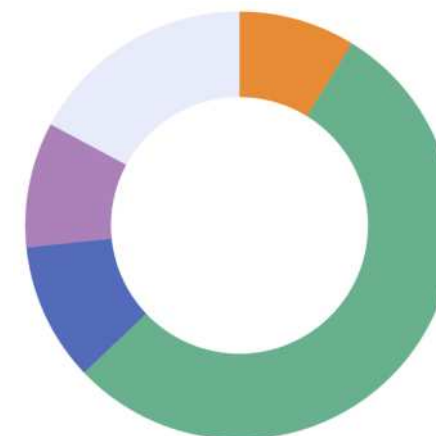
¿Cómo se comporta en campo?

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?



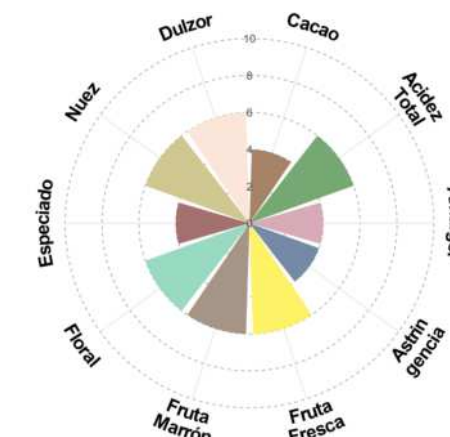
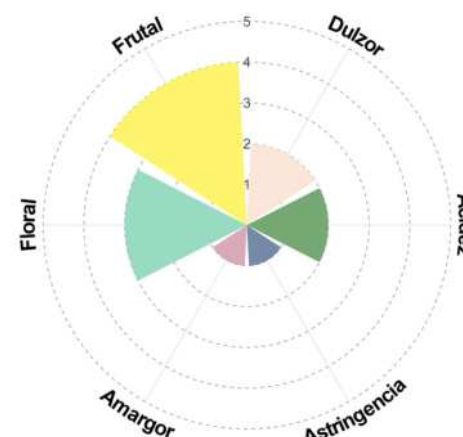
Grupo Genético
Chuncho
Satipo-VRAE
Tikuna
Madre De Dios
Nanay

¿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





¿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?

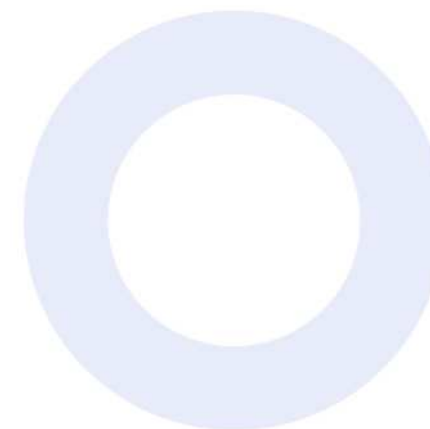


1. Productividad

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

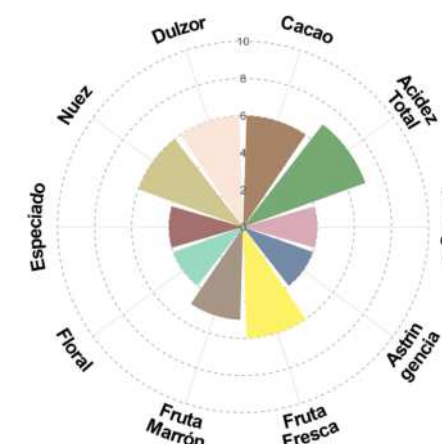
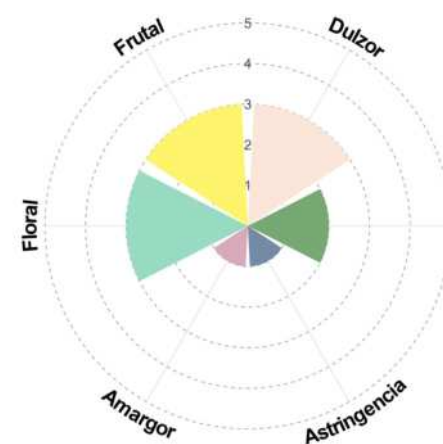
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





¿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

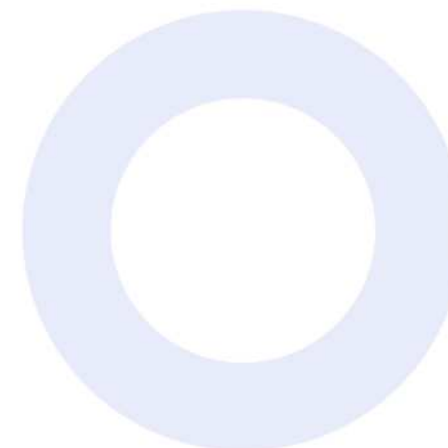
¿Cómo se comporta en campo?

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

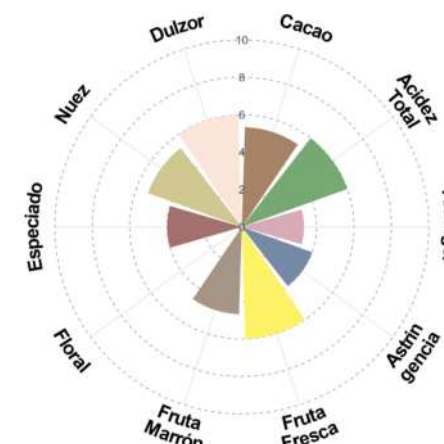
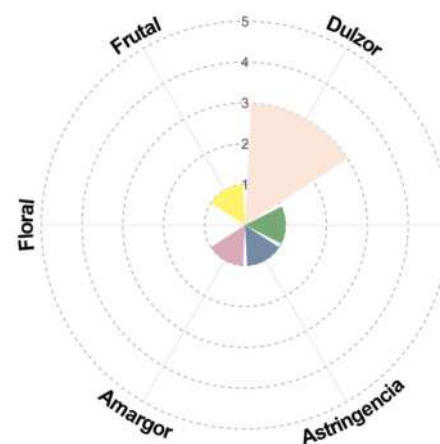
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

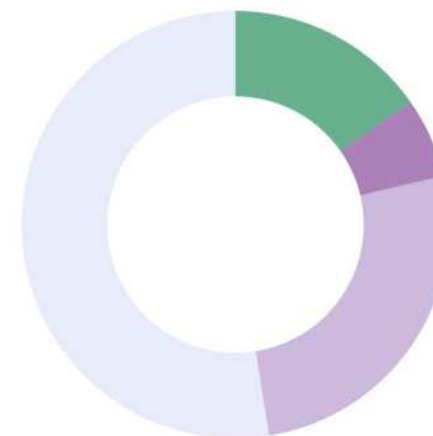
¿Cómo se comporta en campo?

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

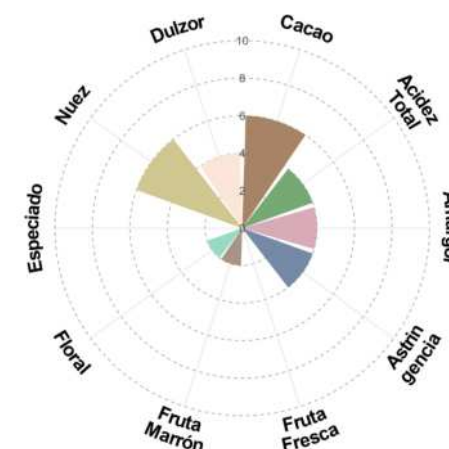
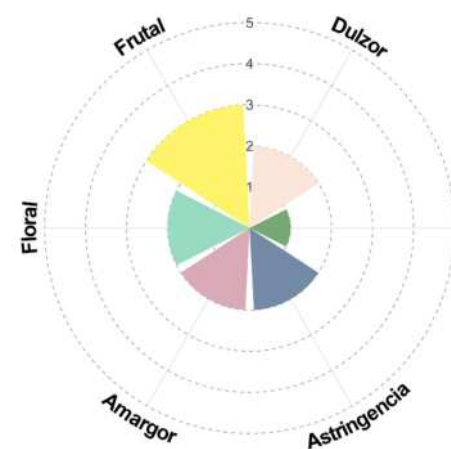
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿Cómo lo identificamos?

1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Elíptico
Forma del ápice: Obtuso
Rugosidad: Intermedio
Constricción basal: Intermedio
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

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

¿Cuál es su afinidad genética?



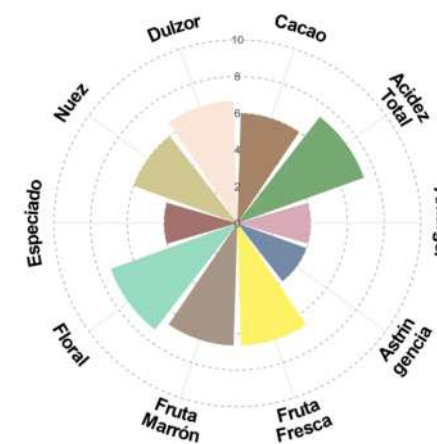
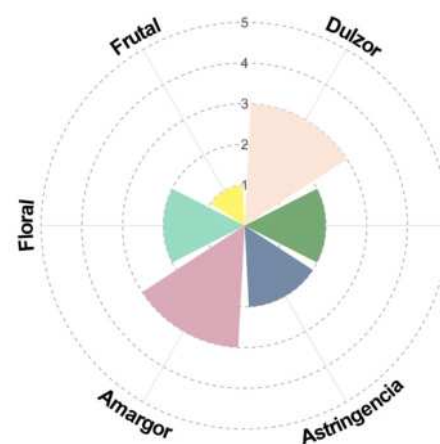
Grupo Genético
Chuncho
Nanay

¿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





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

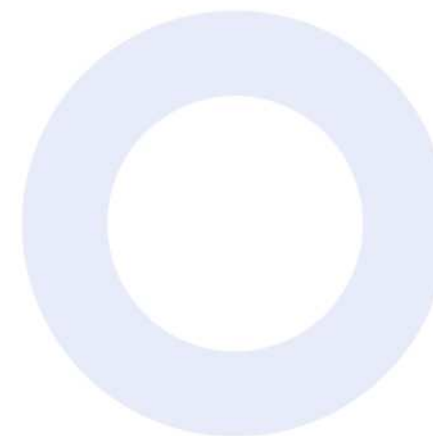


1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

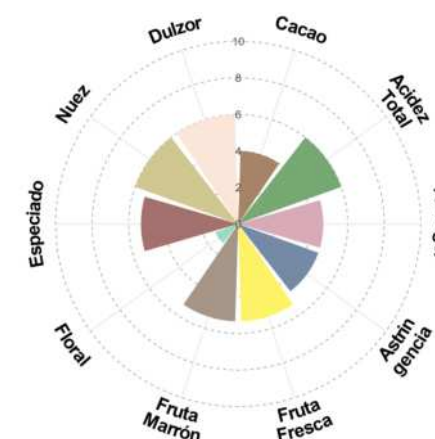
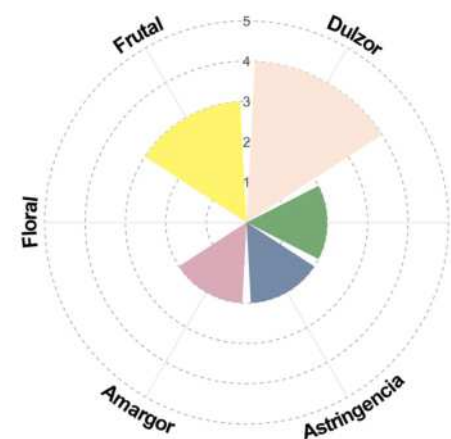
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

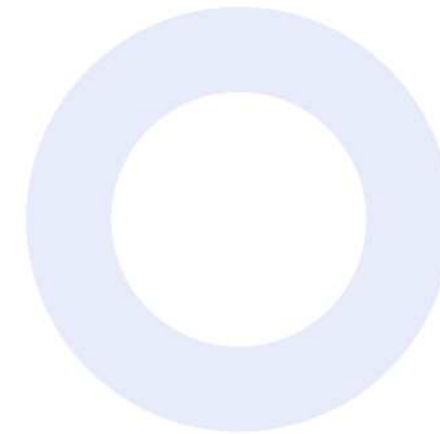
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

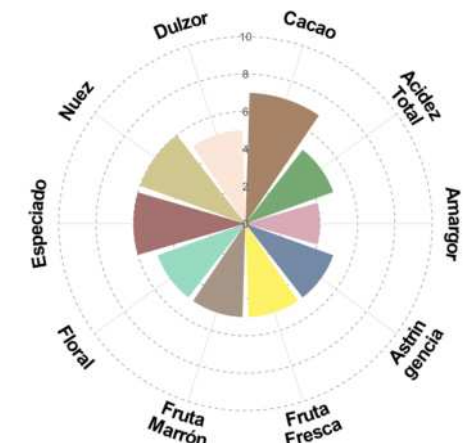
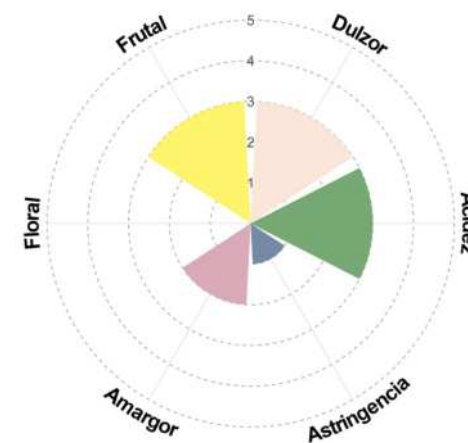
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

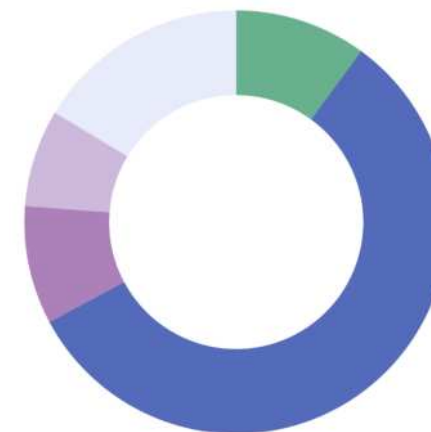
¿Cómo se comporta en campo?

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

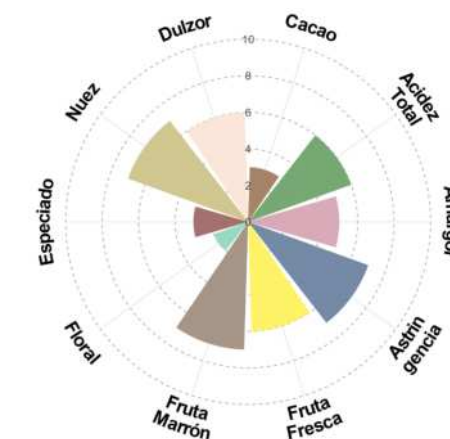
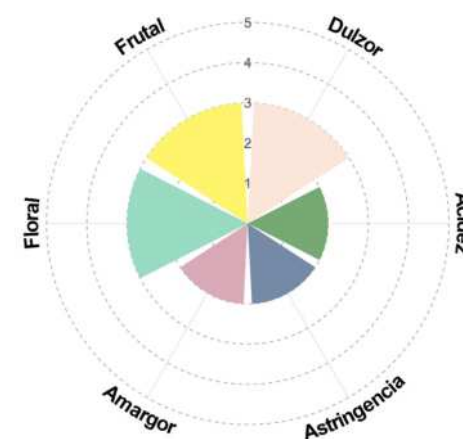
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿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

¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



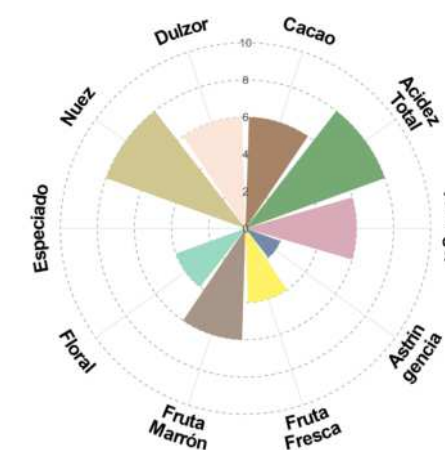
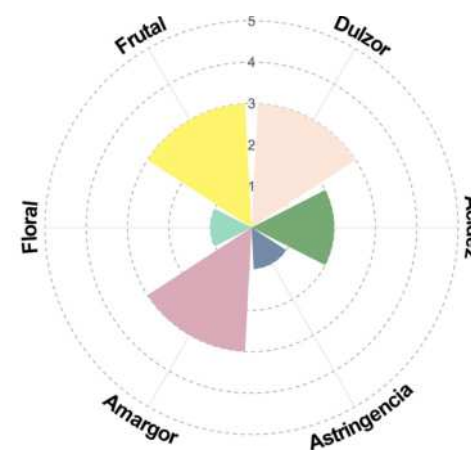
Grupo Genético
Chuncho
Amelonado
Madre De Dios

¿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





¿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

¿Cómo 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

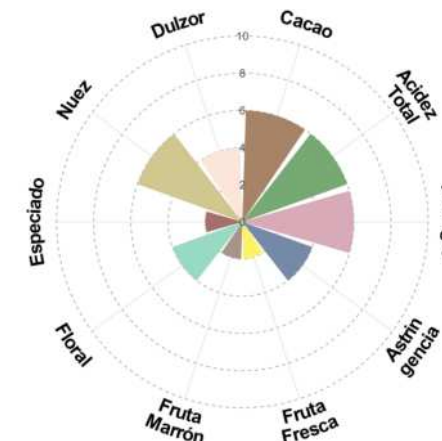
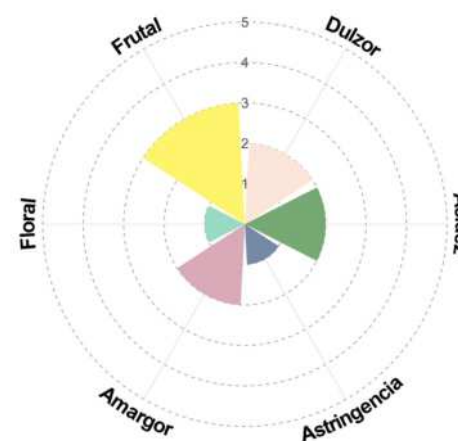
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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: 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

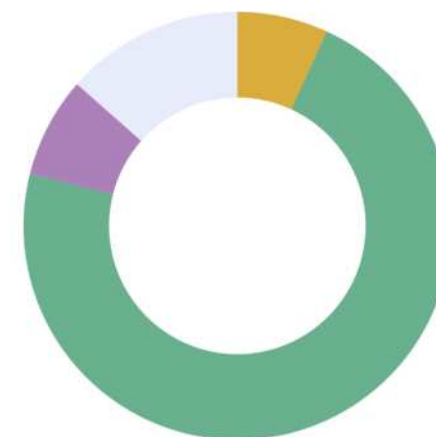
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

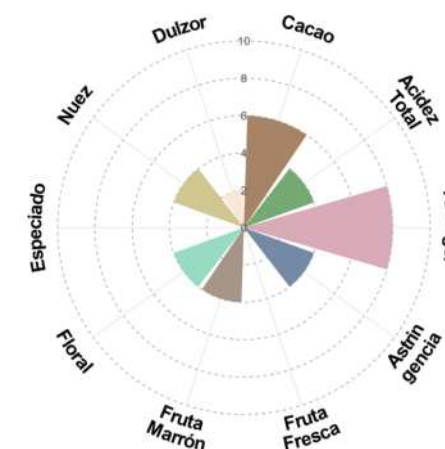
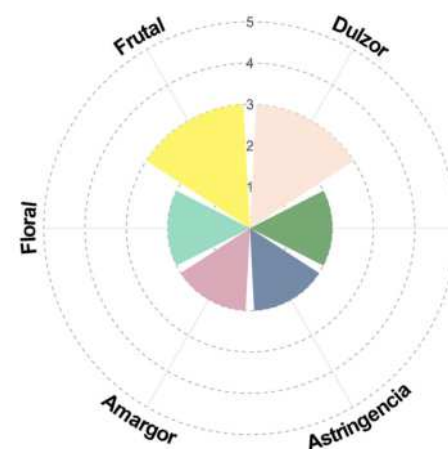
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

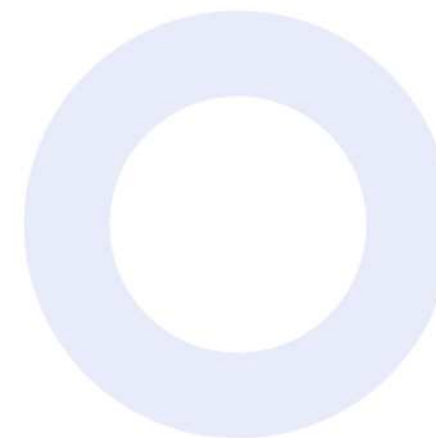
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

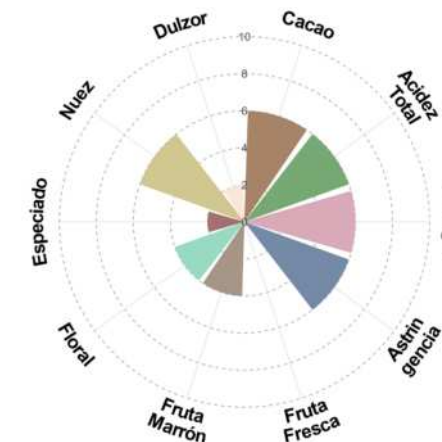
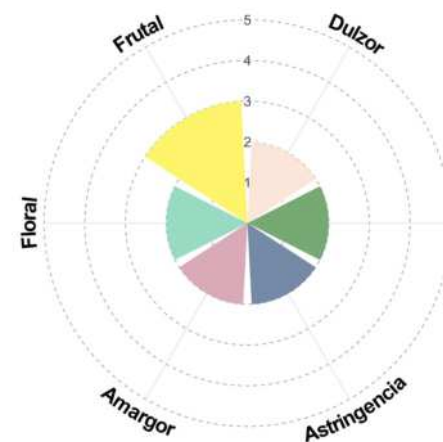
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

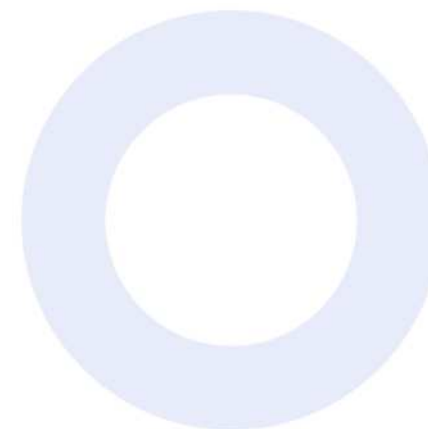


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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

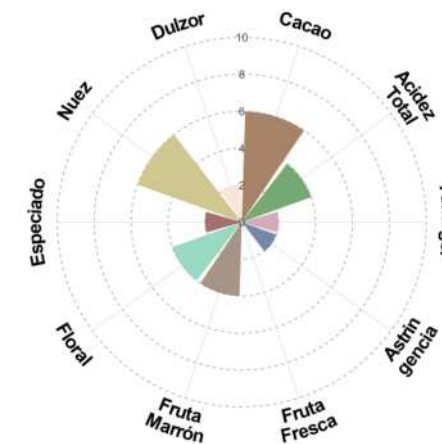
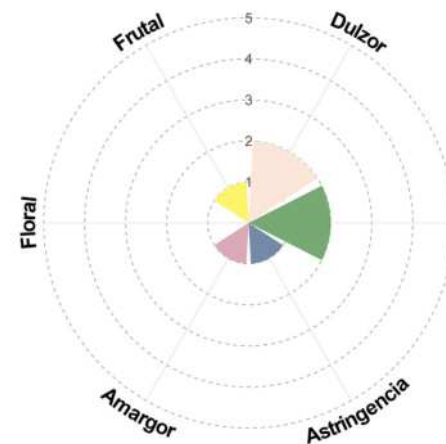
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

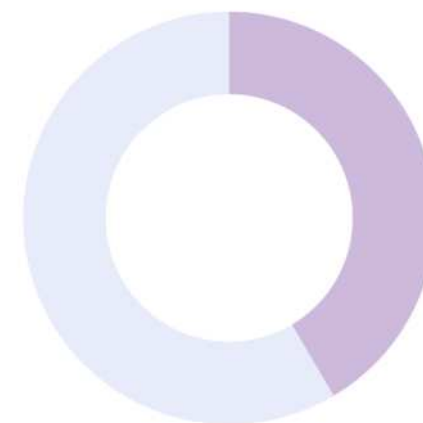


1. Productividad

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
Contamana

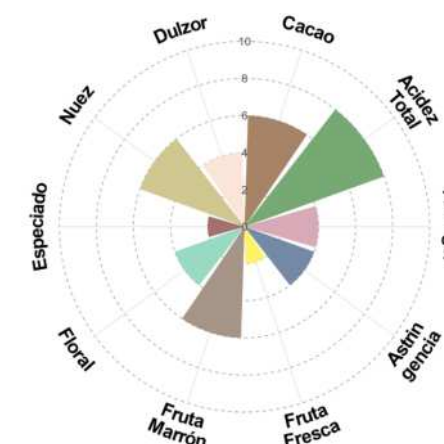
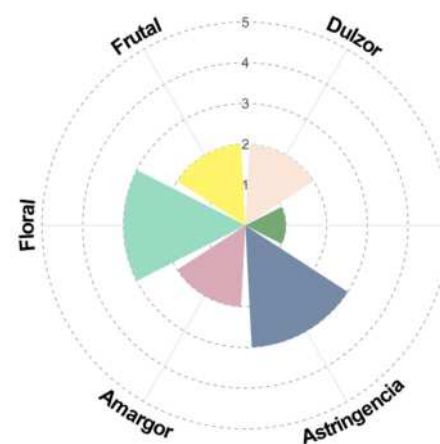
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
ICS-6 cultivar
Tikuna
Iquitos
Madre De Dios

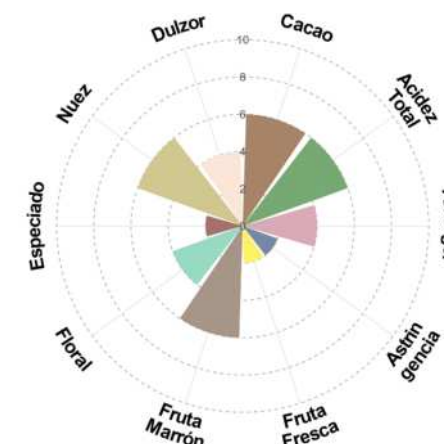
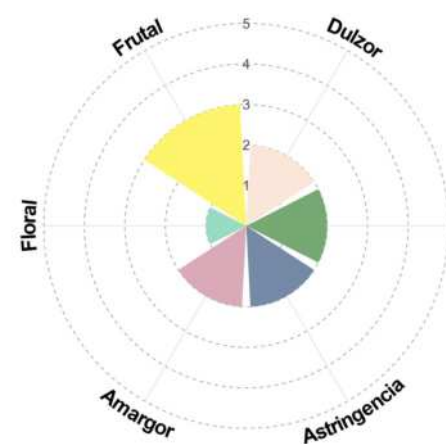
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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

Chuncho
Contamana
Nanay

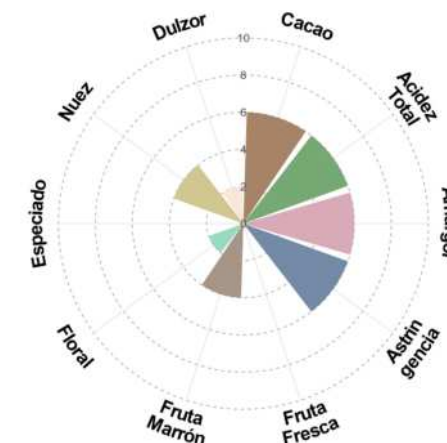
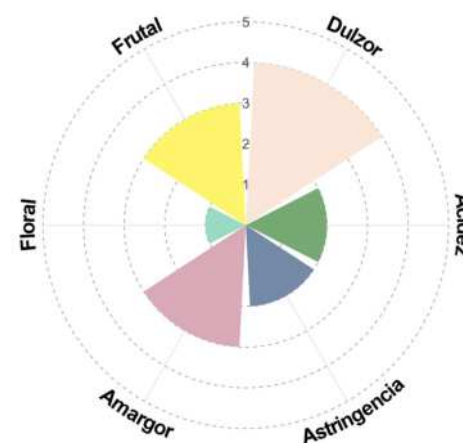
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nueces, malta
Sabor/Aroma: Limón, panela
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?

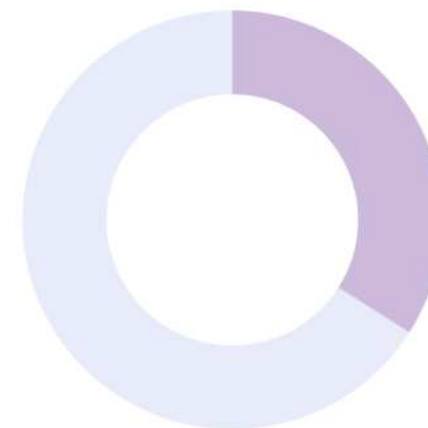


1. Productividad

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

Chuncho
Contamana

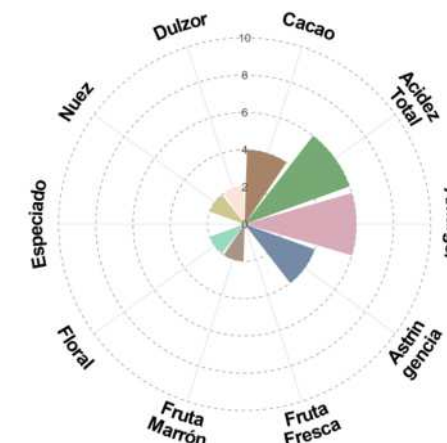
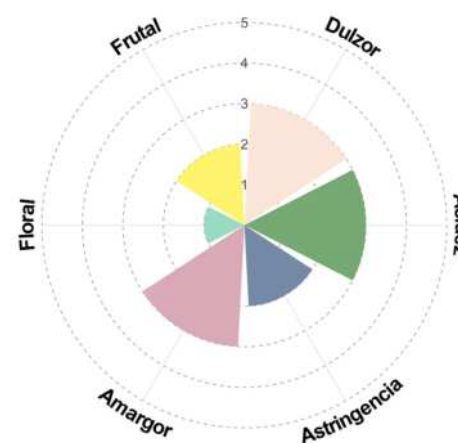
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿Cómo lo identificamos?

1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Oblongo
Forma del ápice: Atenuado
Rugosidad: Intermedio
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: Ovada
Sección transversal: Intermedia
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Blanco
Textura de mucílago: Jugoso

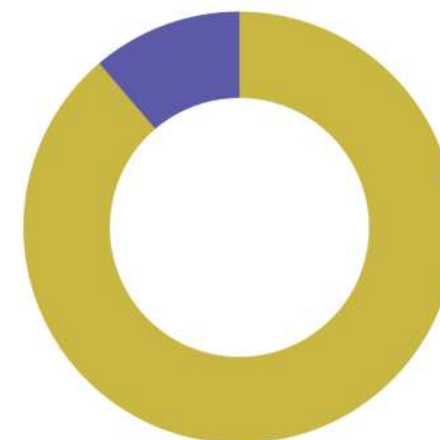
¿Cómo se comporta en campo?

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?



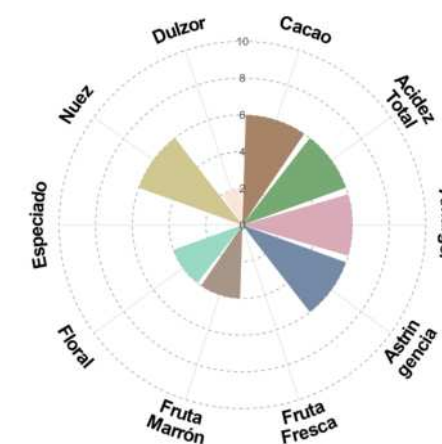
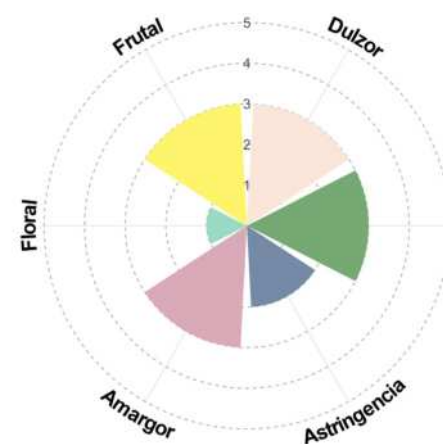
Grupo Genético
■ Amelonado
■ ICS-1 cultivar

¿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

¿Cómo se comporta en campo?

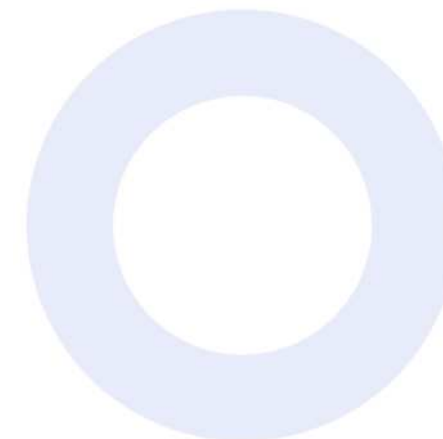


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
N° Semillas/fruto: 44
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

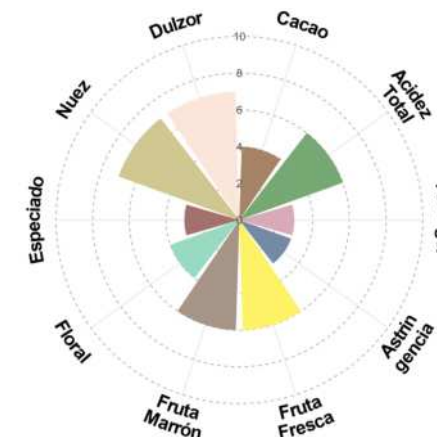
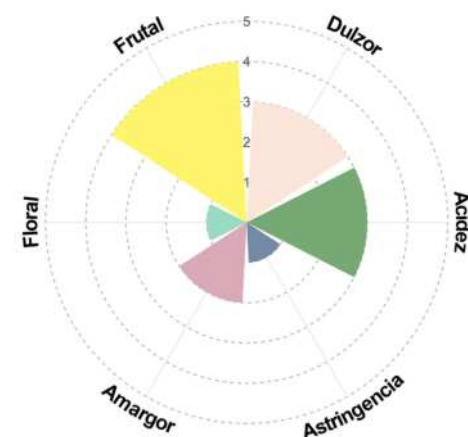
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿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: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
ICS-6 cultivar
Amelonado
Tikuna
Madre De Dios
Nanay

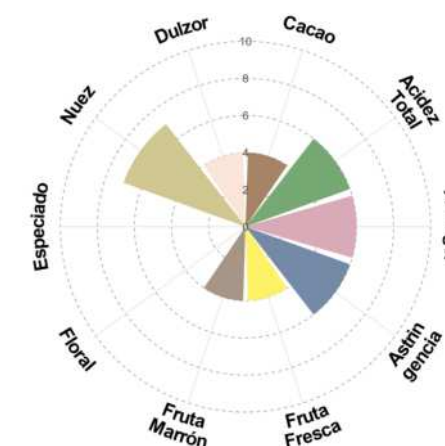
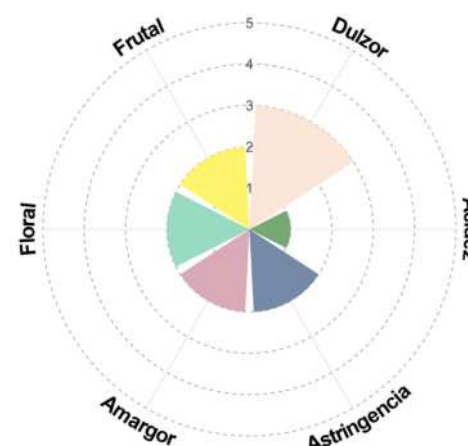
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿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

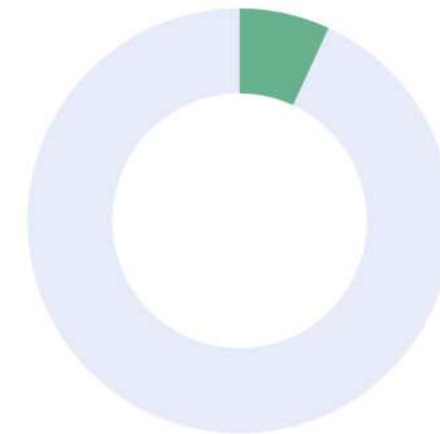
Sección longitudinal: Ovada
Sección transversal: Intermedia
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

¿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?



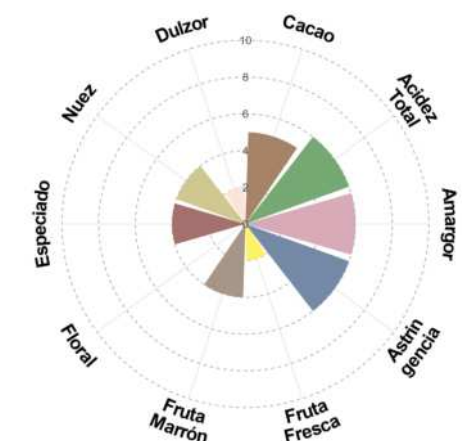
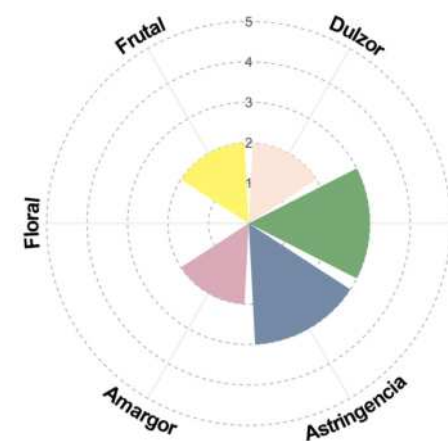
Grupo Genético
Chunchu
Madre De Dios

¿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





¿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: Intermedia
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

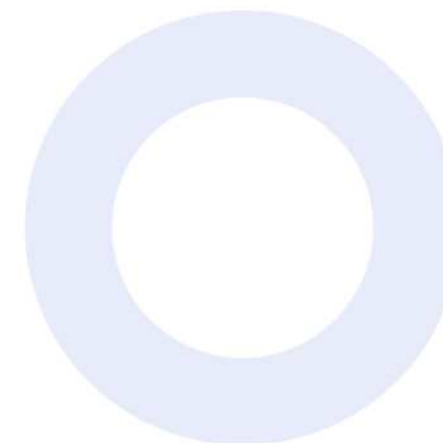


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº Semillas/fruto: 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

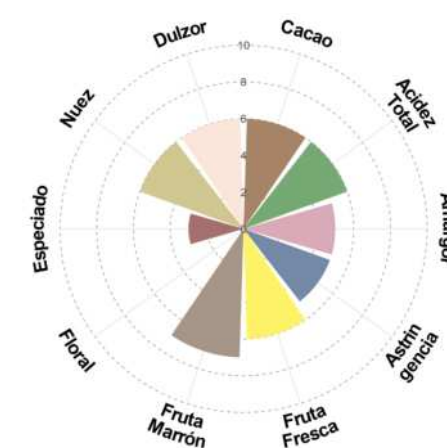
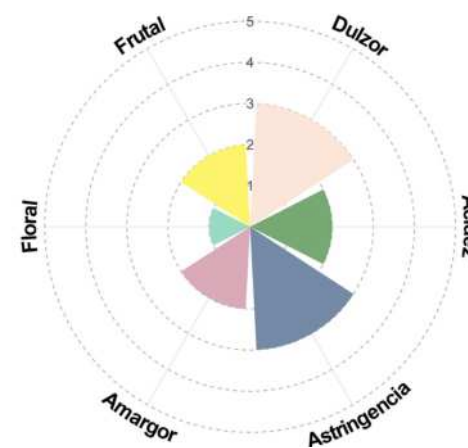
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

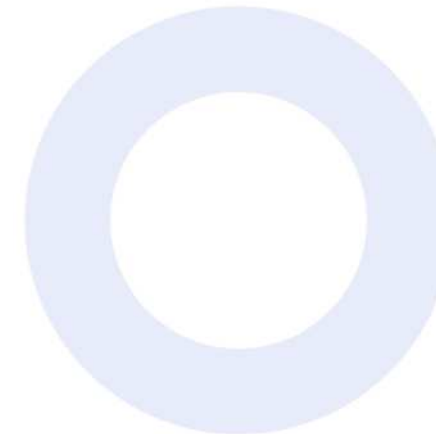
¿Cómo se comporta en campo?

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
Chuncho

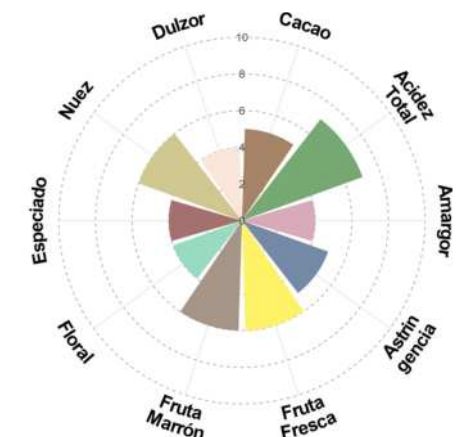
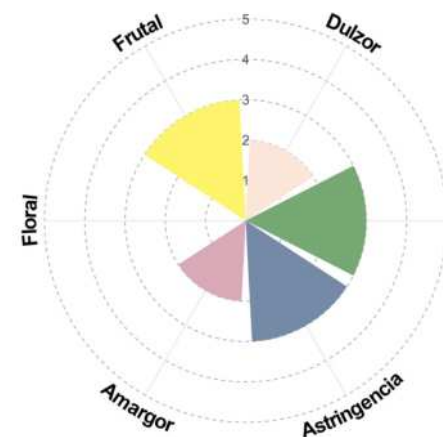
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

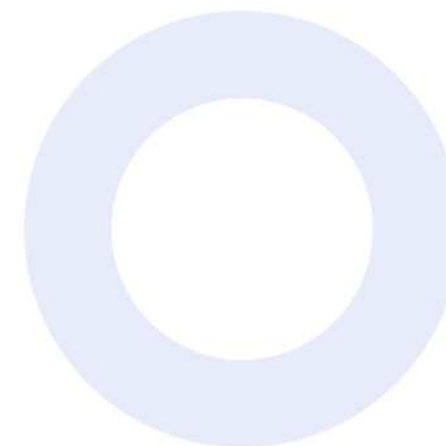


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
N° Semillas/fruto: 40
Peso de semilla fresca/mazorca: 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

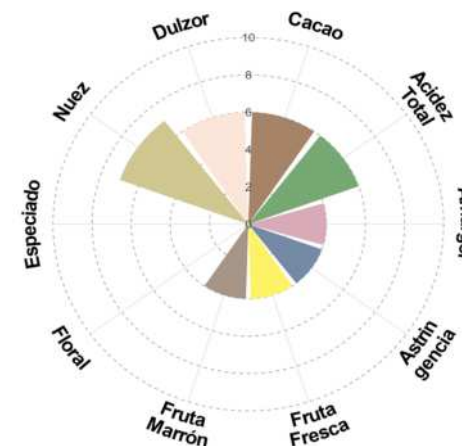
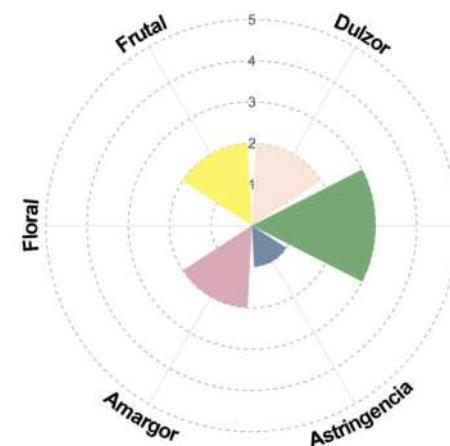
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

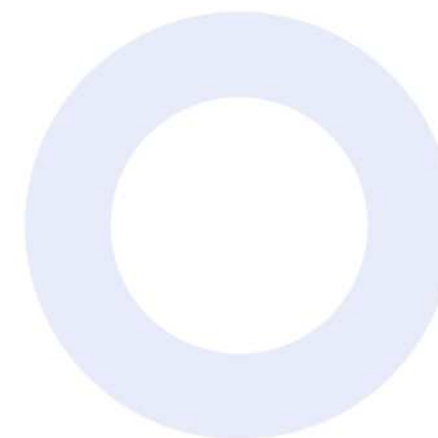
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

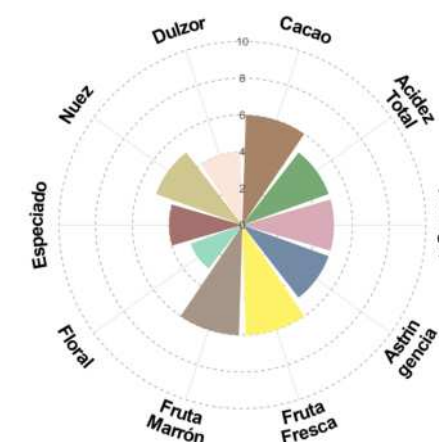
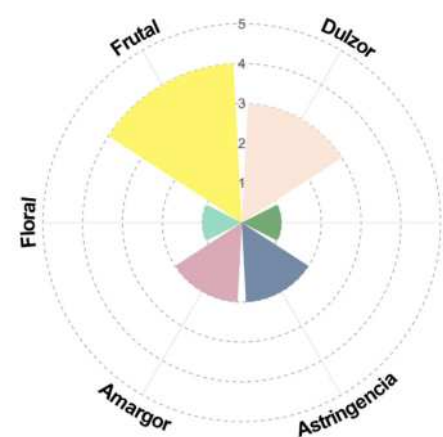
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

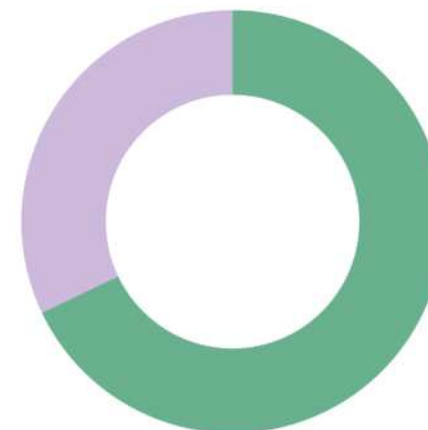


1. Productividad

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

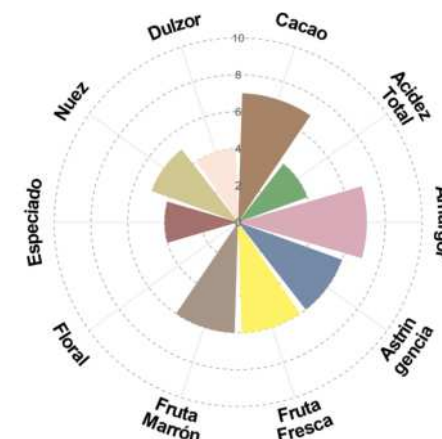
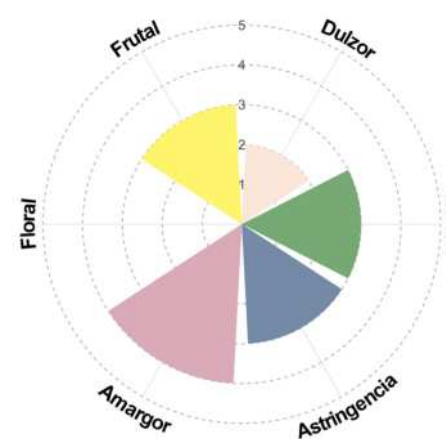
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

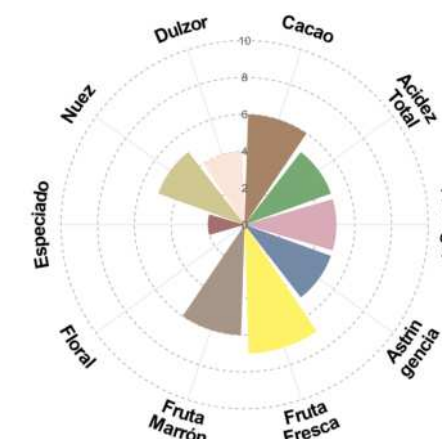
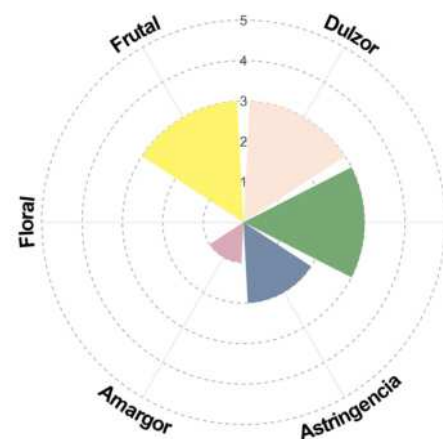
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

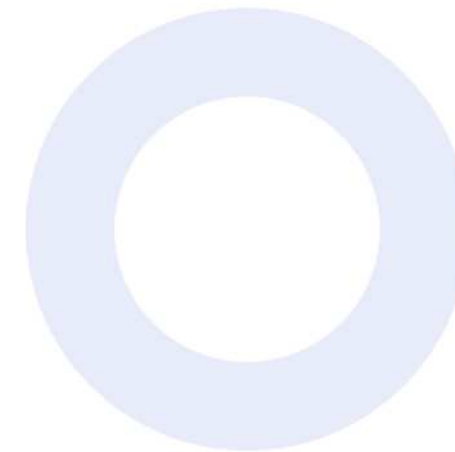
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 39
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



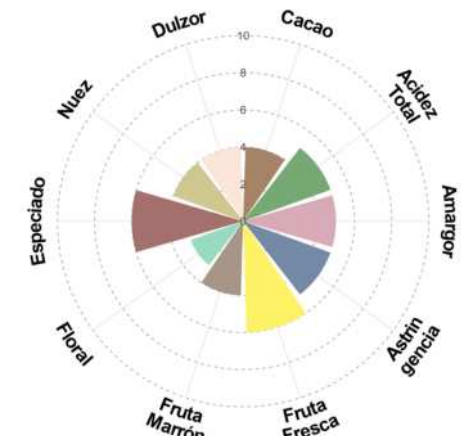
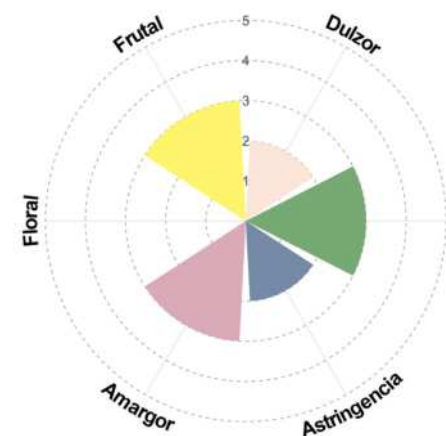
Grupo Genético
Chuncho

¿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



¿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 mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

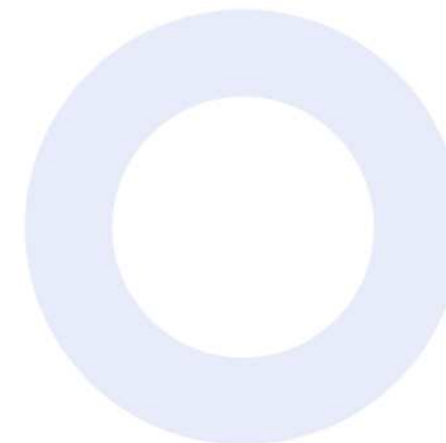


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº Semillas/fruto: 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

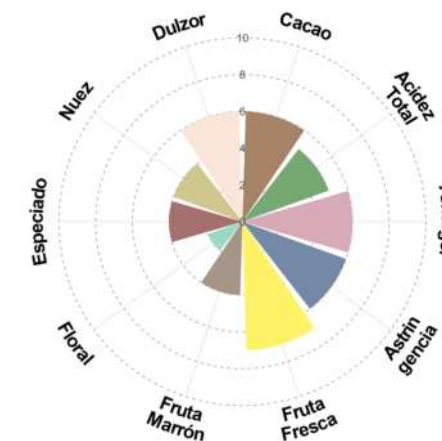
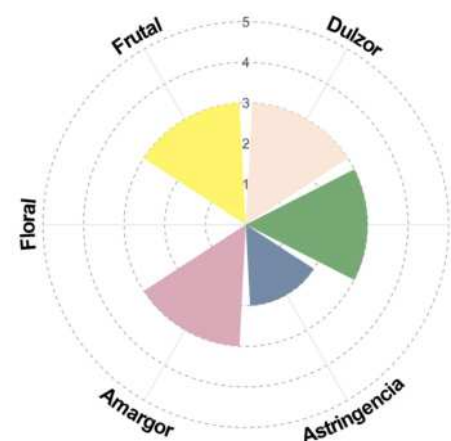
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Orbicular
Forma del ápice: Obtuso
Rugosidad: Ligeramente
Constricción basal: Ligeramente
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 mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

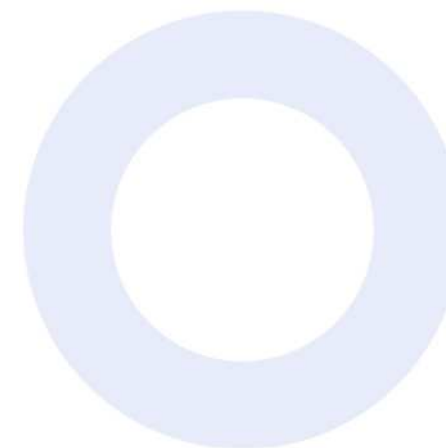
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº Semillas/fruto: 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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

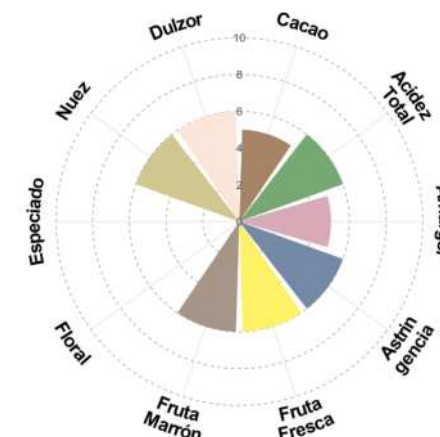
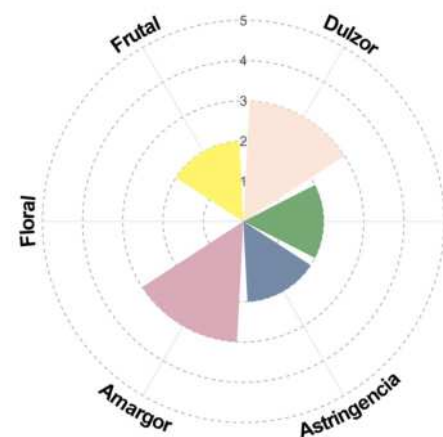
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





¿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

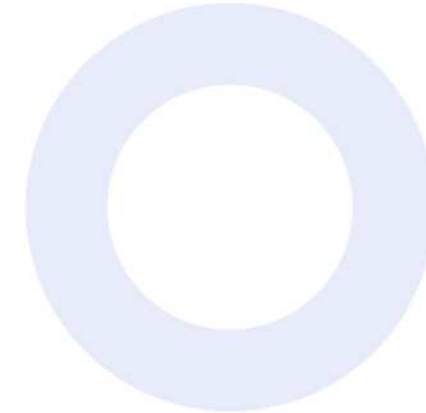
¿Cómo se comporta en campo?

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

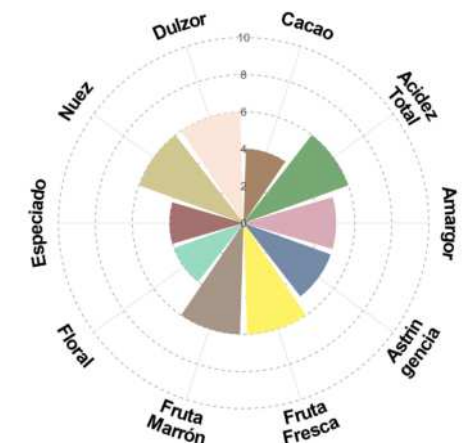
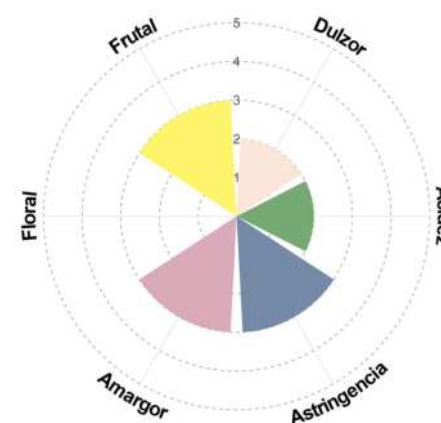
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





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

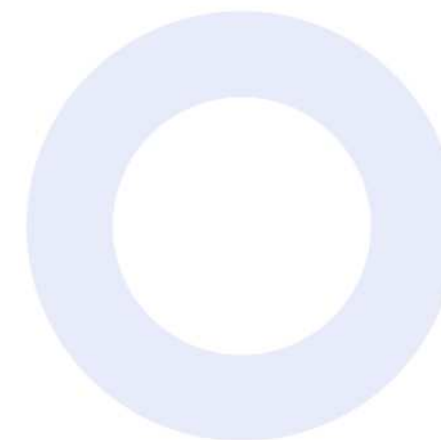
¿Cómo se comporta en campo?

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

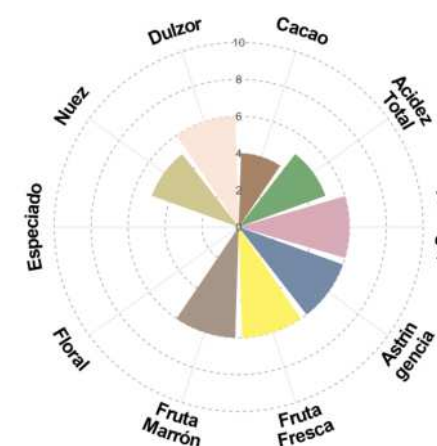
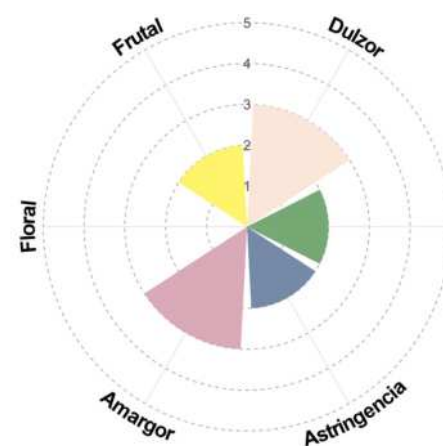
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

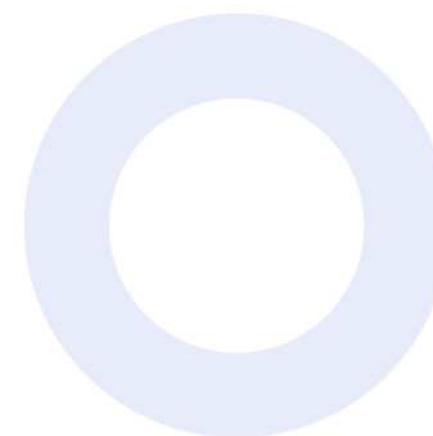


1. Productividad

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

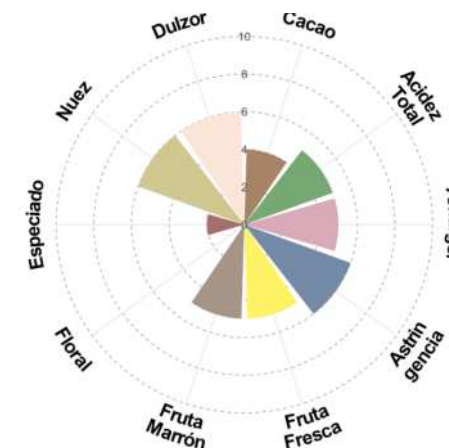
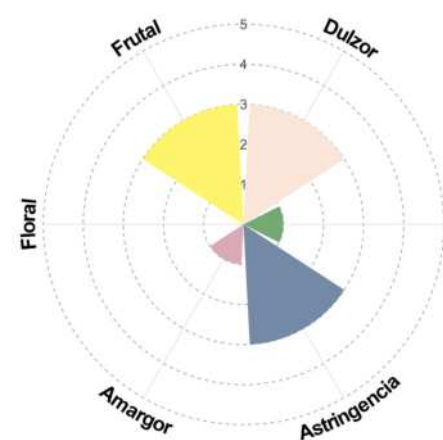
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: 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: Blanca
Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo 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



¿Cuál es su afinidad genética?

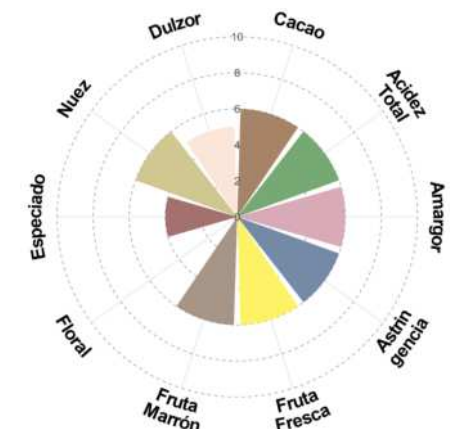
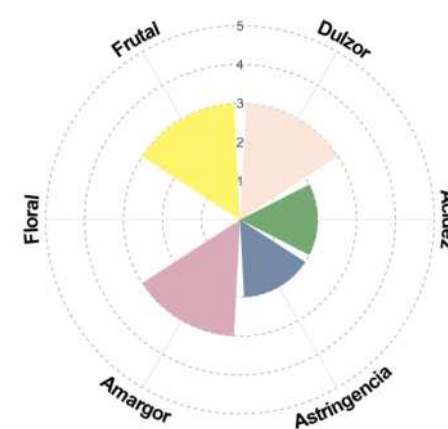
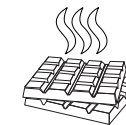


¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

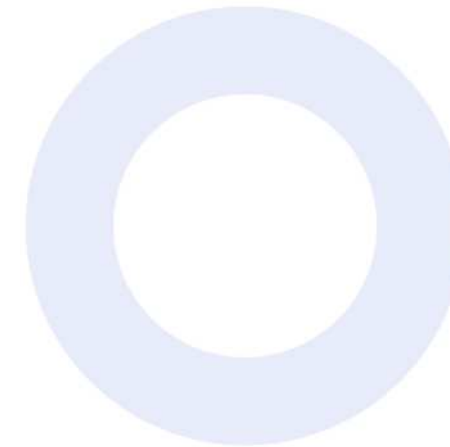
¿Cómo se comporta en campo?

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?



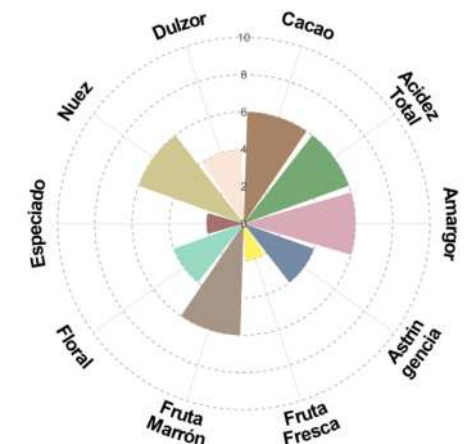
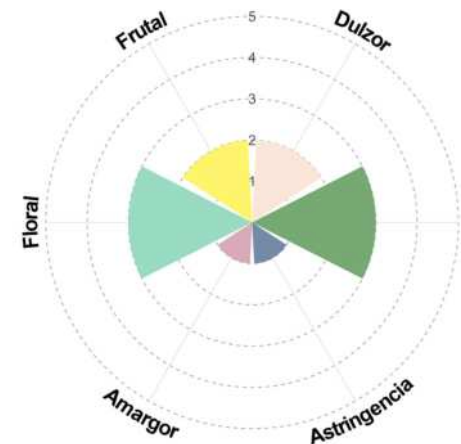
Grupo Genético
■ Chuncho

¿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





¿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

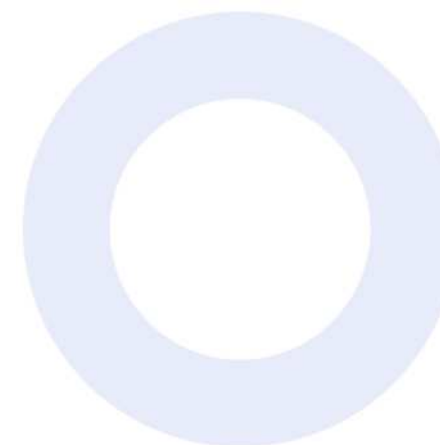
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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
Chuncho

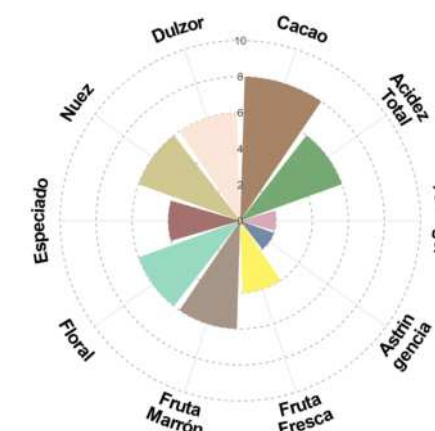
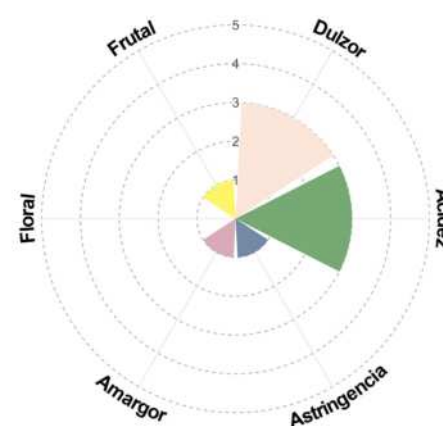
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





¿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

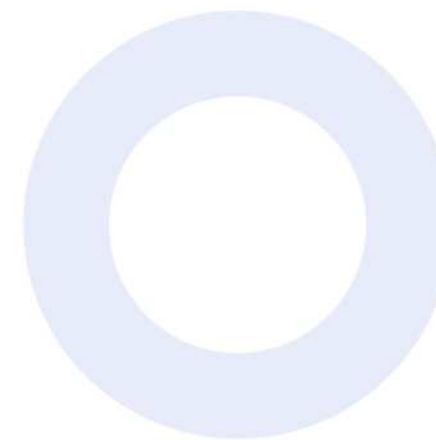
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 40
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

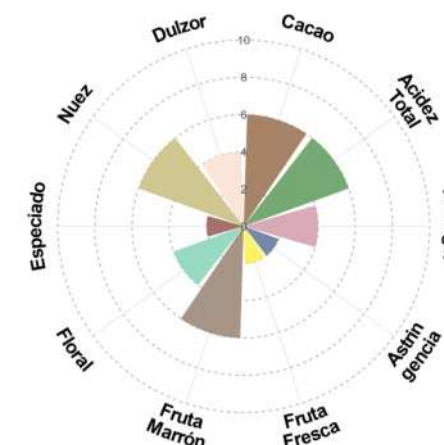
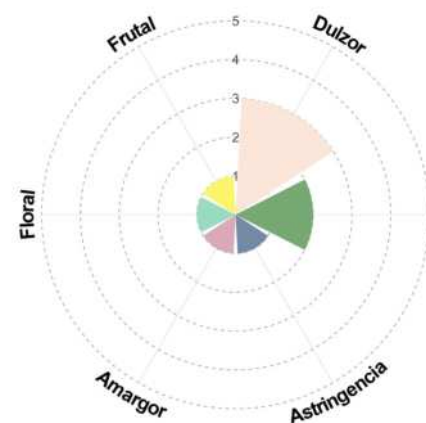
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿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: Ovada
Sección transversal: Intermedia
Color de cotiledón: Violeta
Color de mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

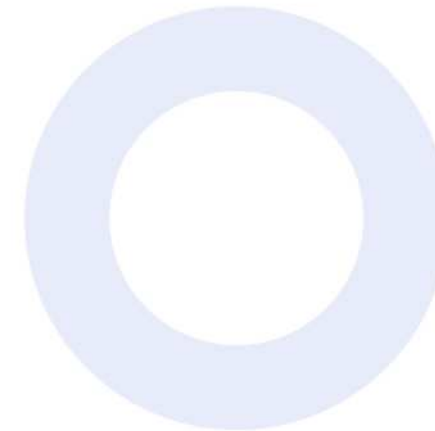


1. Productividad

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

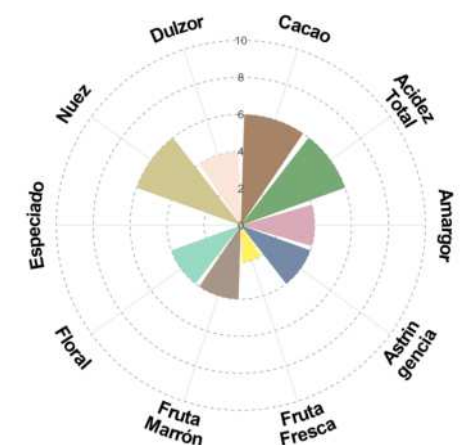
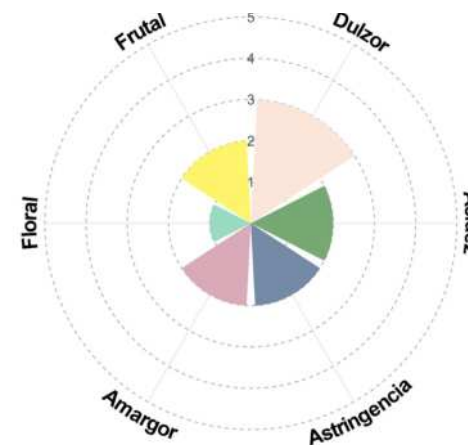
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

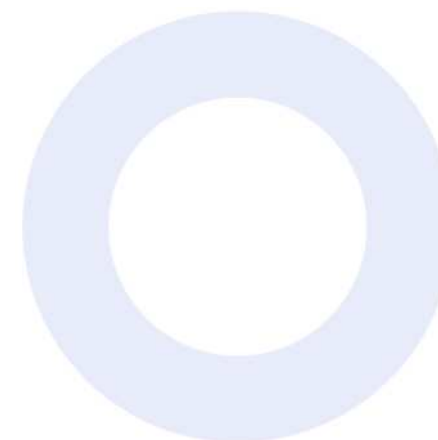


1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

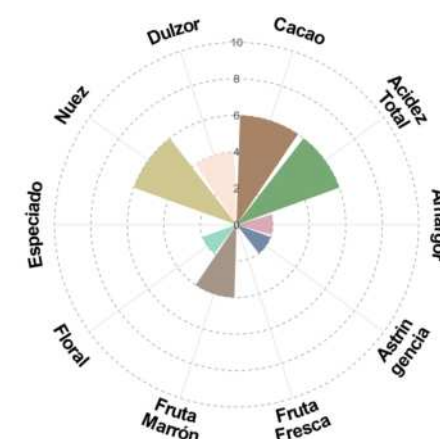
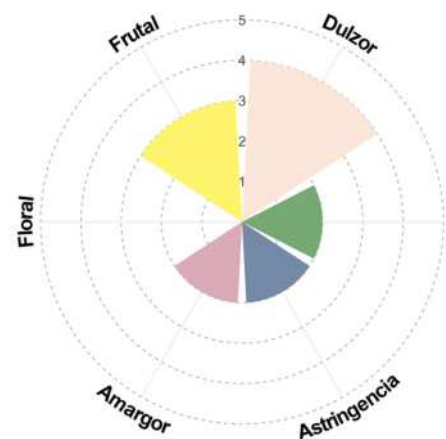
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

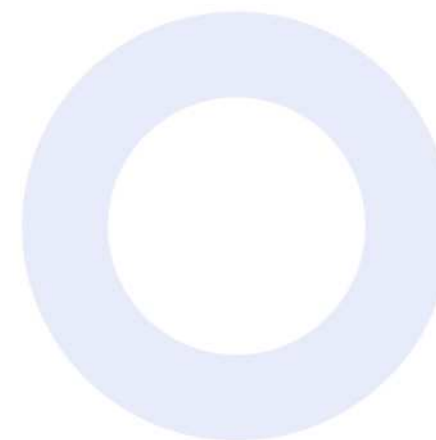
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 38
Peso de semilla fresca/mazorca: 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

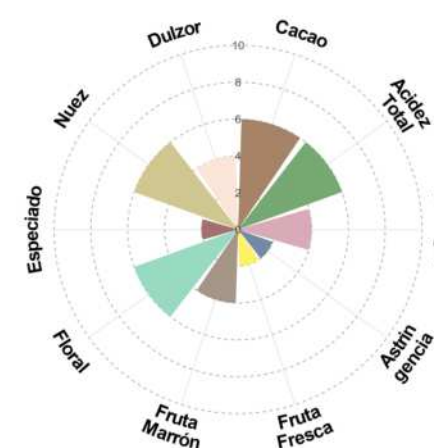
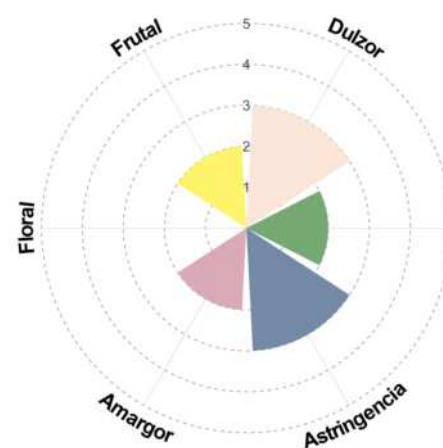
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo se comporta en campo?

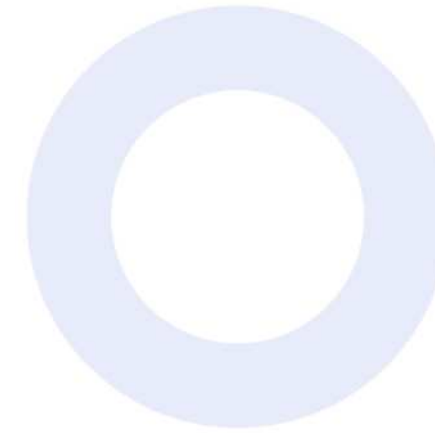


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

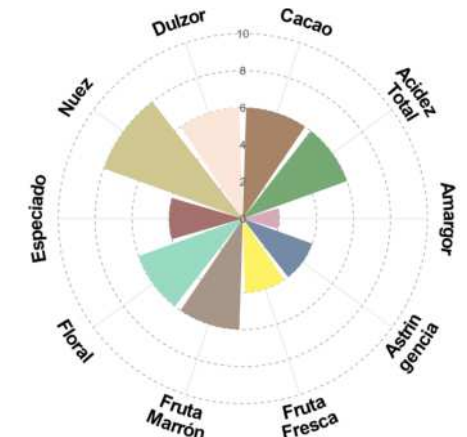
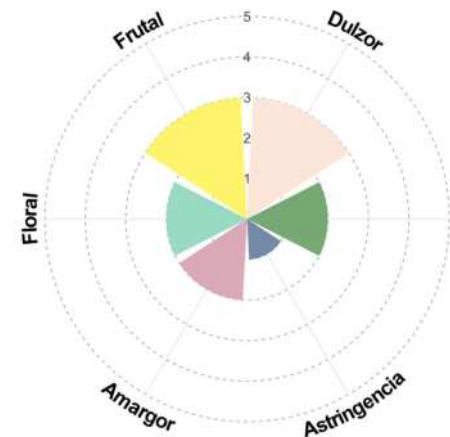
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: 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: 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
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

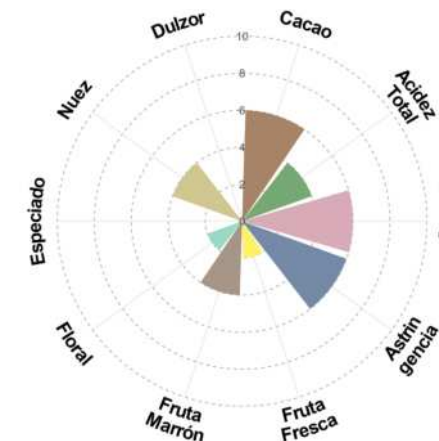
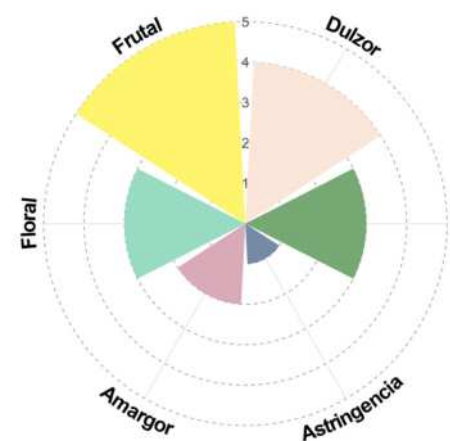
Chuncho
Criollo

¿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





¿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

¿Cómo 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

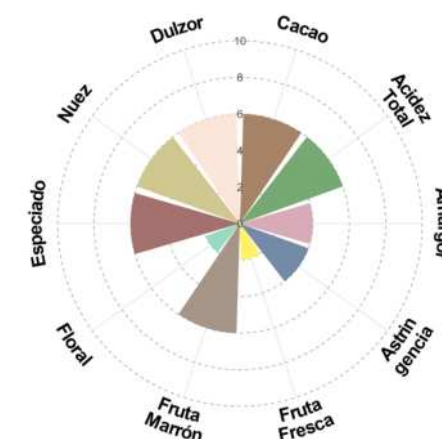
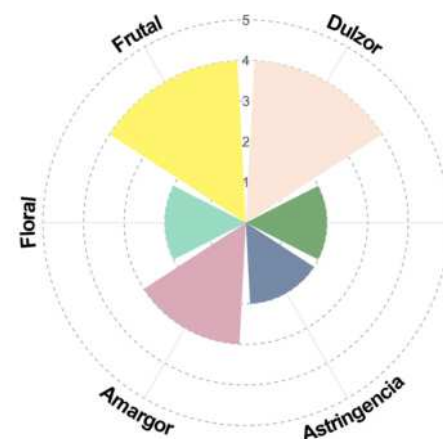
Madre De Dios
Nanay
Huallaga

¿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





¿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

¿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: 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

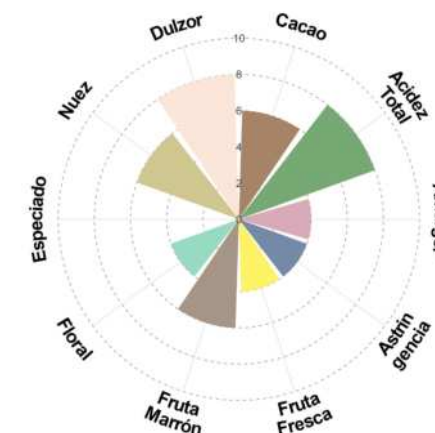
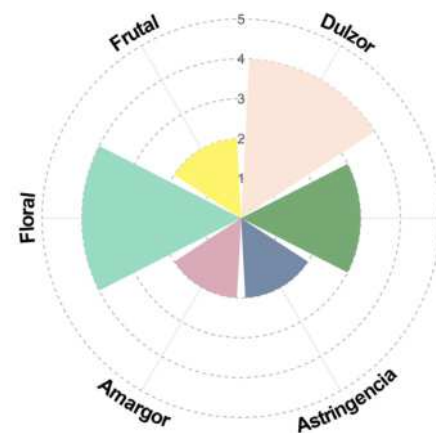
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

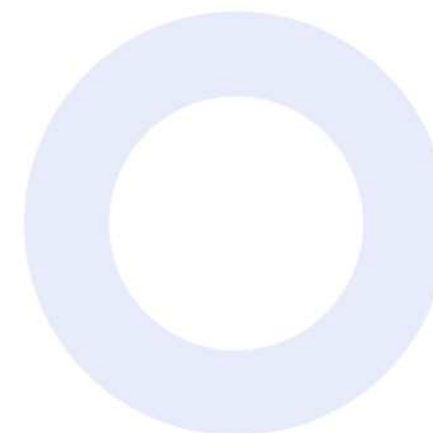


1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

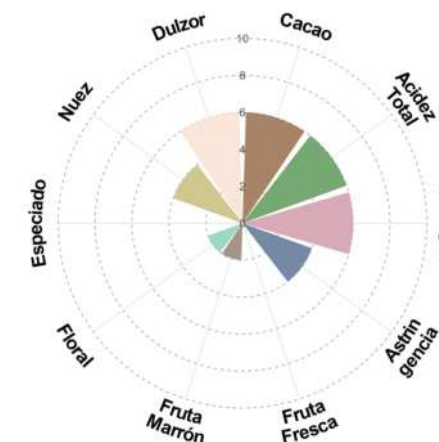
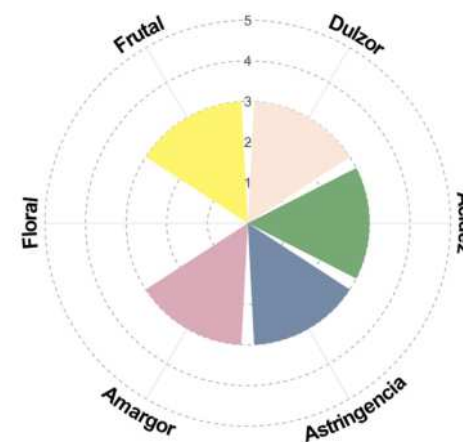
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

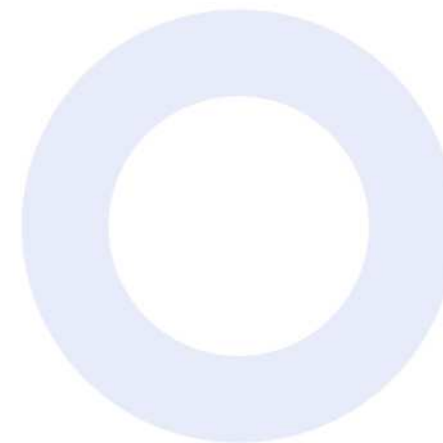
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

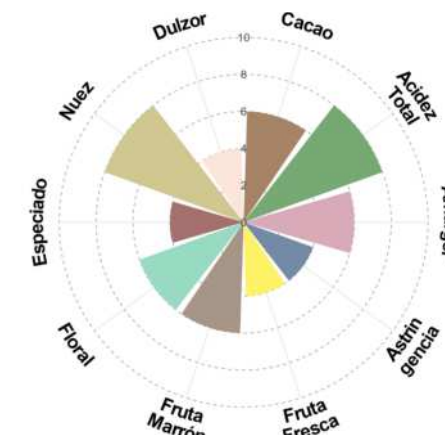
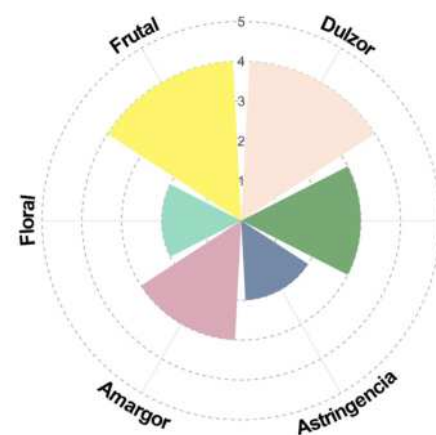
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligero
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

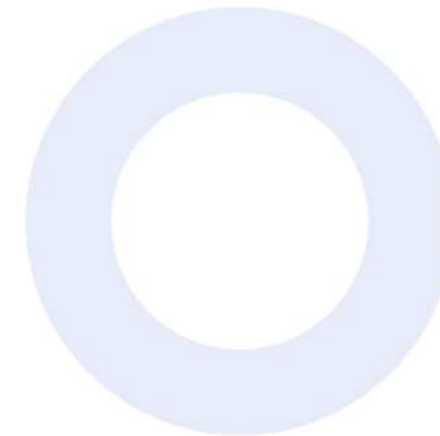
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 38
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



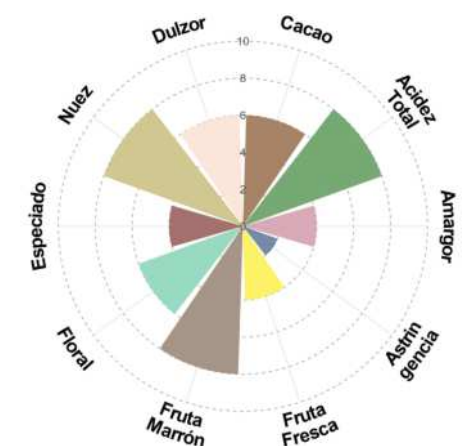
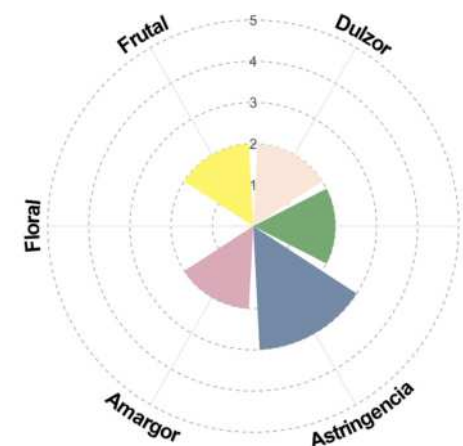
Grupo Genético
Chuncho

¿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





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

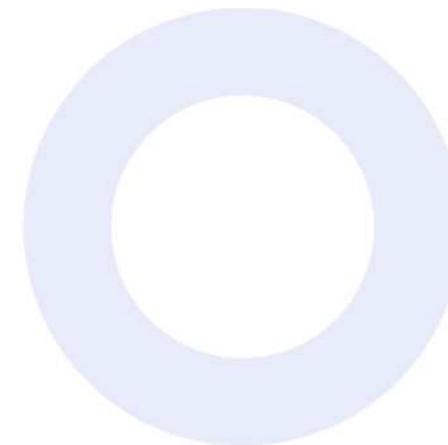


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 40
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

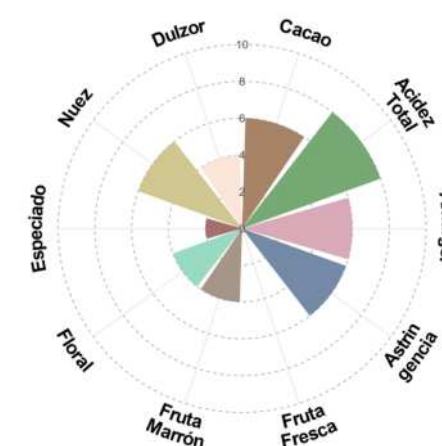
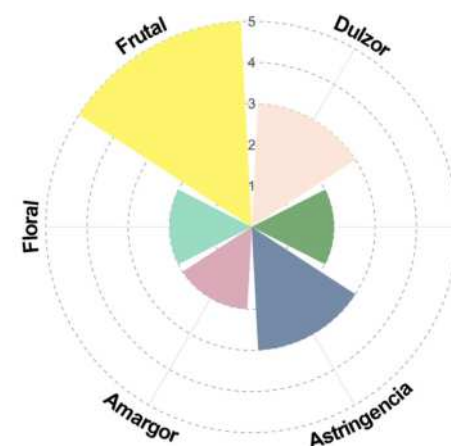
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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: 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?

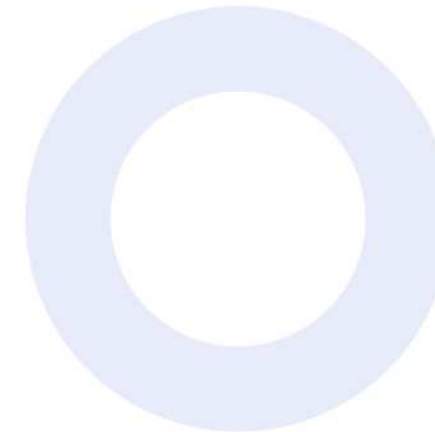


1. Productividad

Tamaño del fruto: Grande
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

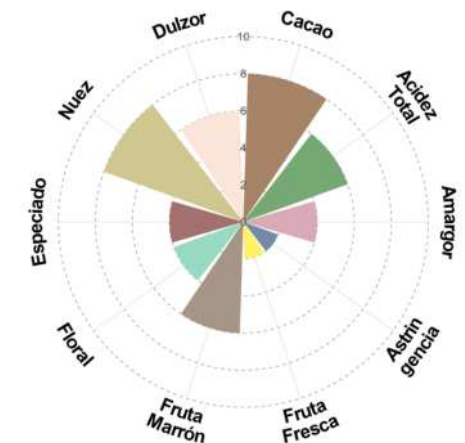
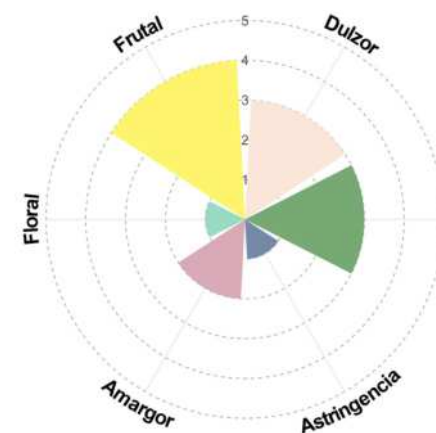
1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Pasas, nuez, vainilla

Sabor/Aroma: Guindón, algarrobina
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: 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

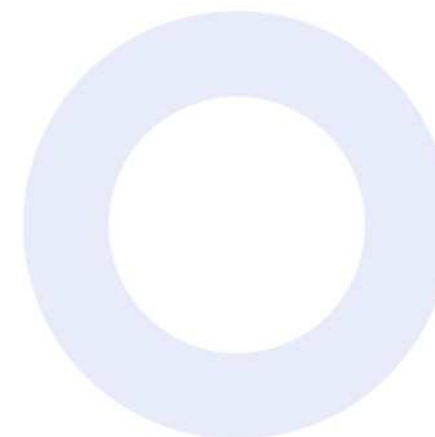
¿Cómo se comporta en campo?

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

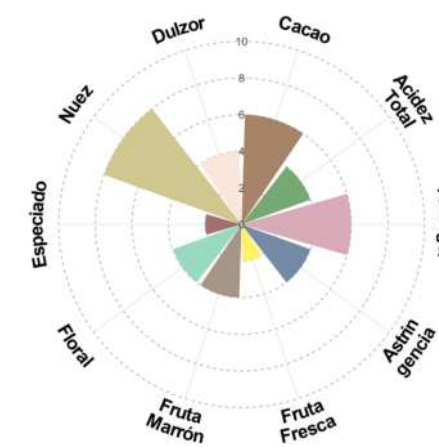
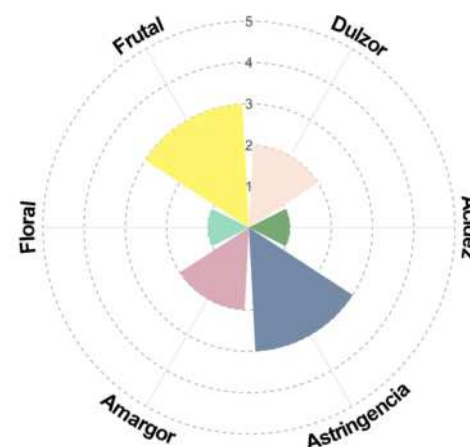
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

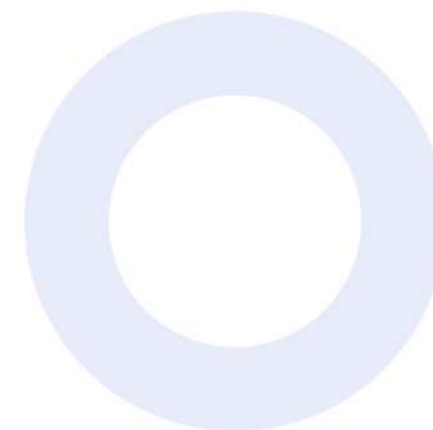
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 41
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

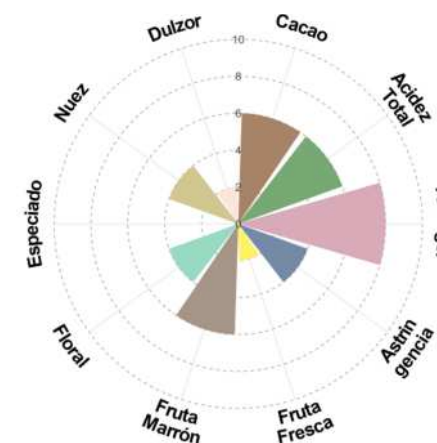
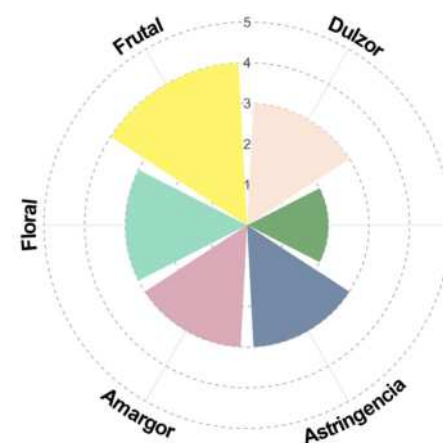
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

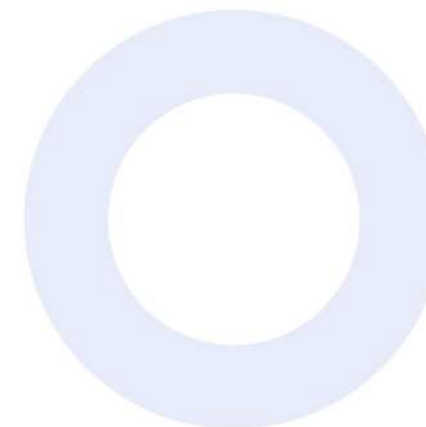
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

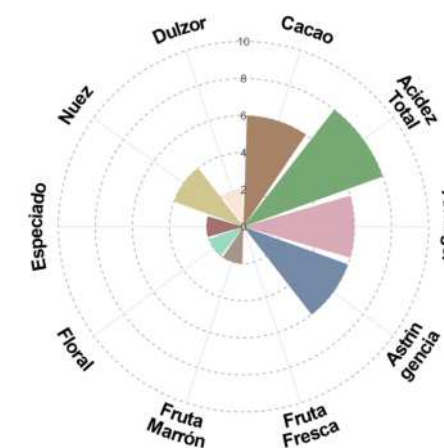
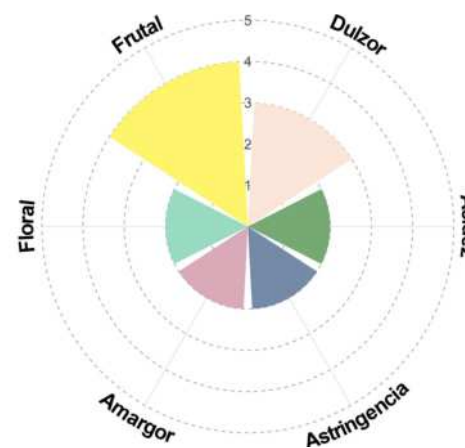
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

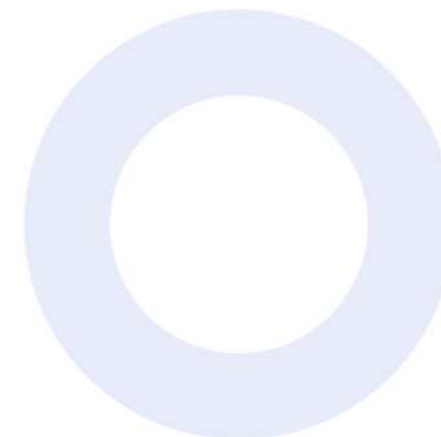
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

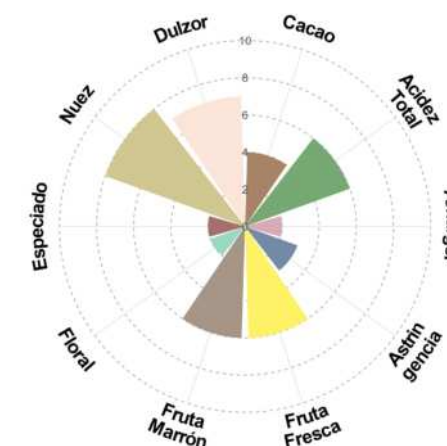
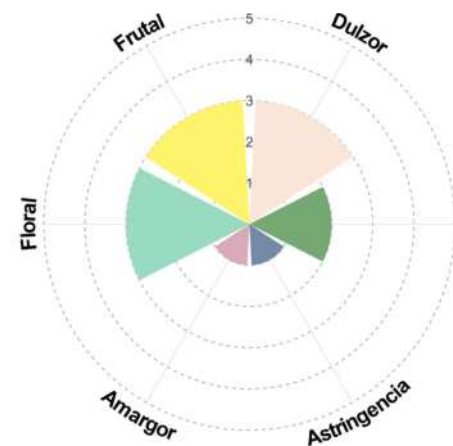
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

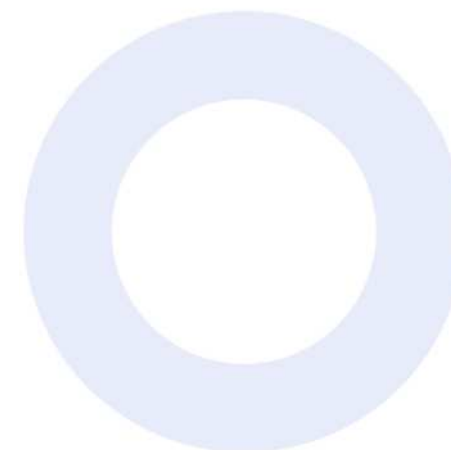
¿Cómo se comporta en campo?

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

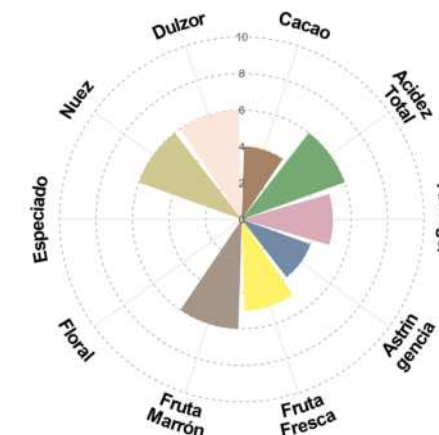
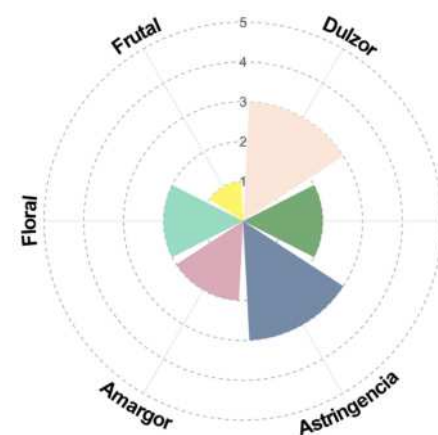
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿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

¿Cómo 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



¿Cuál es su afinidad genética?



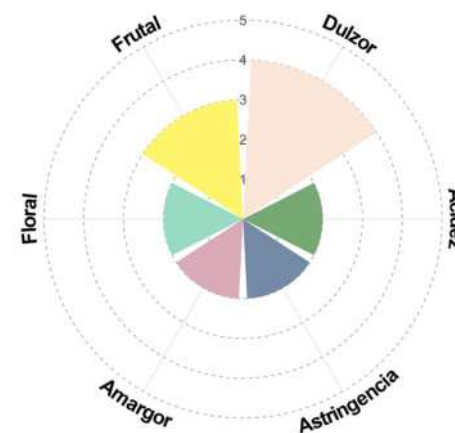
Grupo Genético
Chuncho
Contamana
ICS-6 cultivar

¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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

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: 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: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



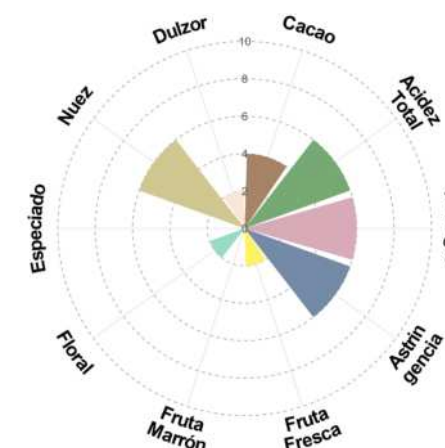
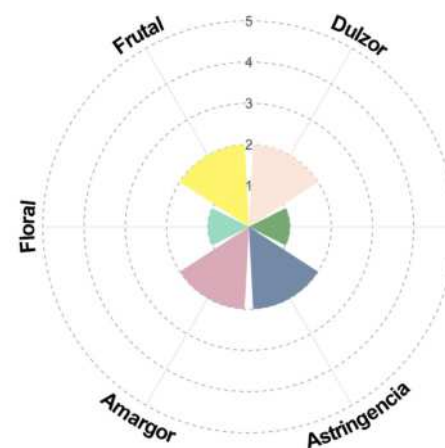
Grupo Genético
Chuncho
VRAE-15 cultivar
Tikuna

¿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



¿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: Ligeramente
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

¿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: 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?

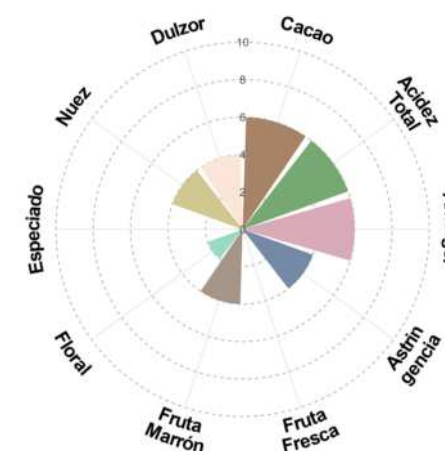
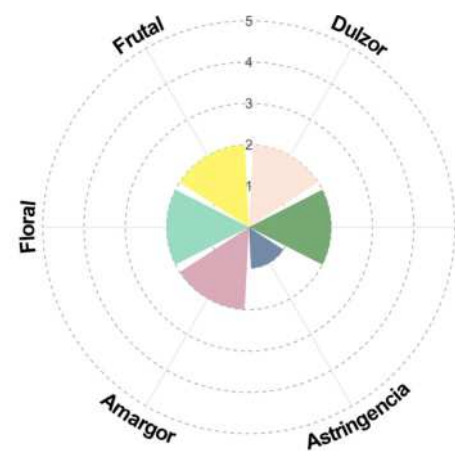


1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

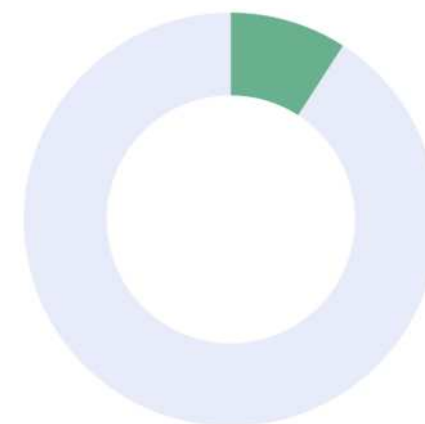
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

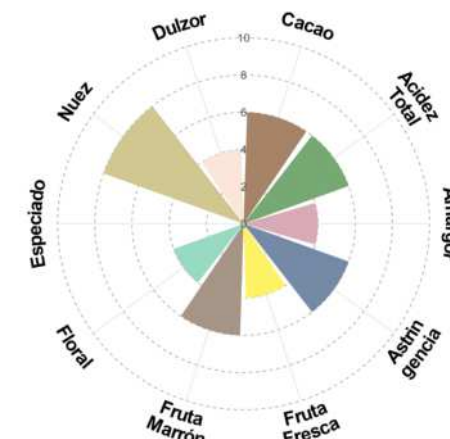
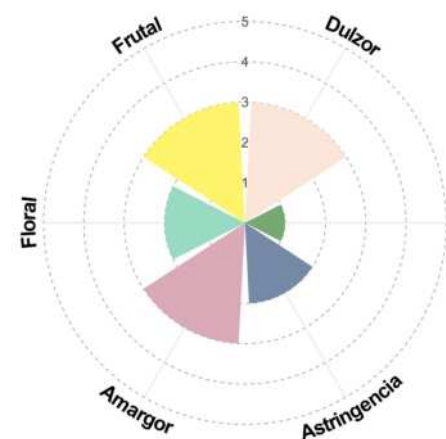
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligero
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: Morado
Color de mucílago: Blanco
Textura de mucílago: Jugoso

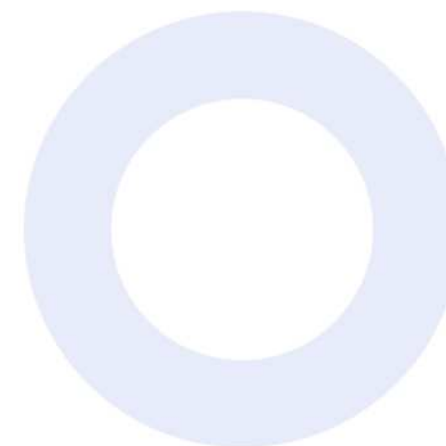
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº Semillas/fruto: 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

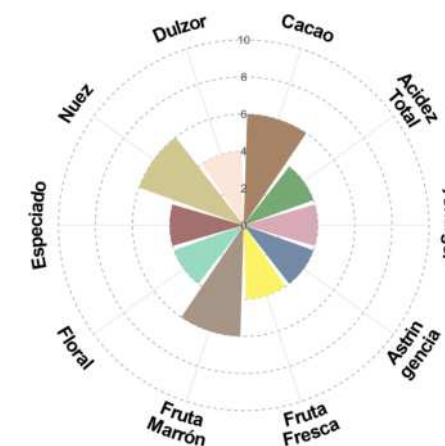
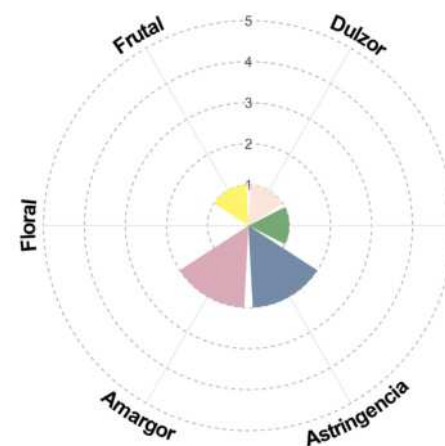
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

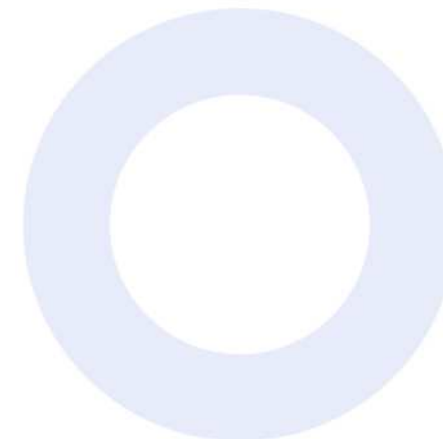
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº Semillas/fruto: 35
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

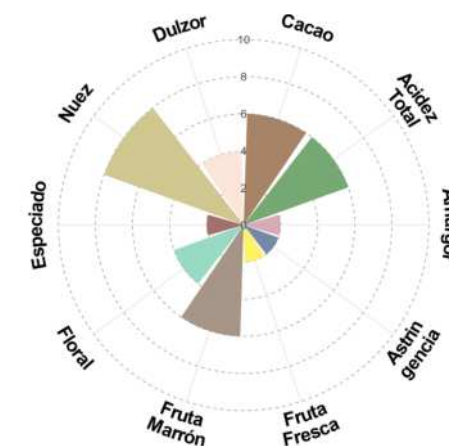
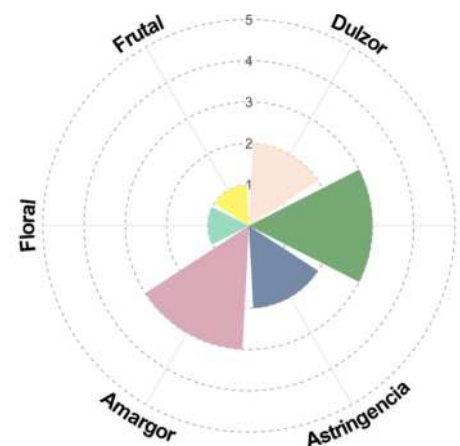
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

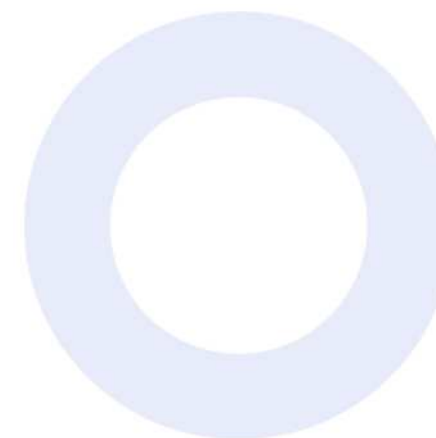
¿Cómo se comporta en campo?

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

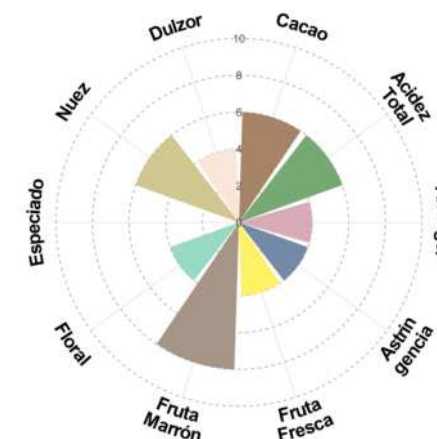
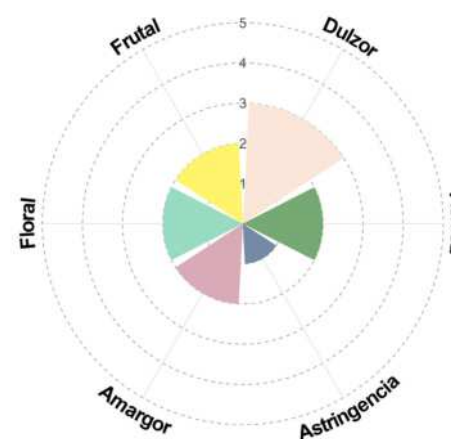
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

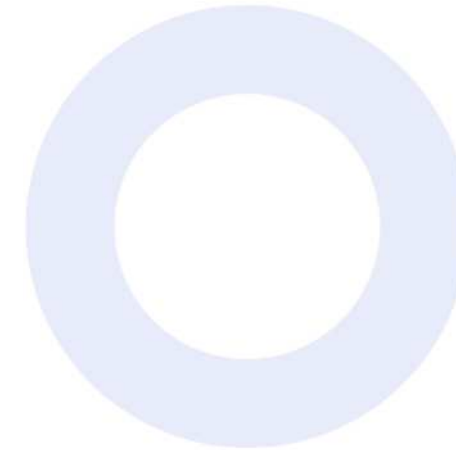
¿Cómo se comporta en campo?

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

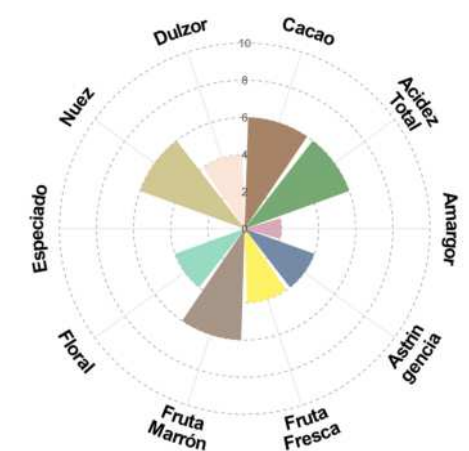
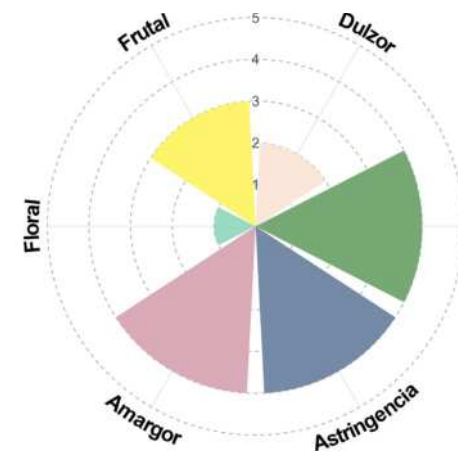
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

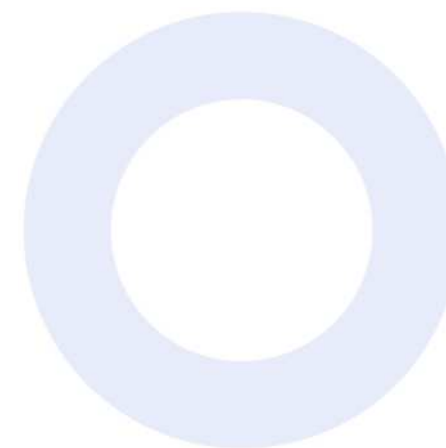
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

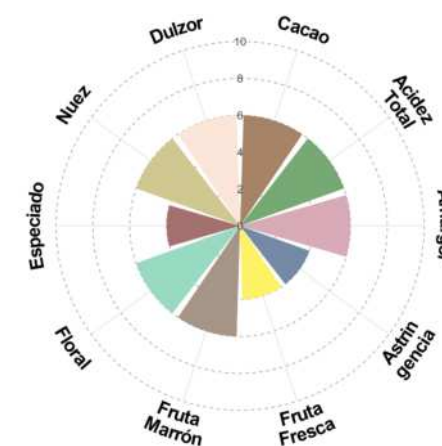
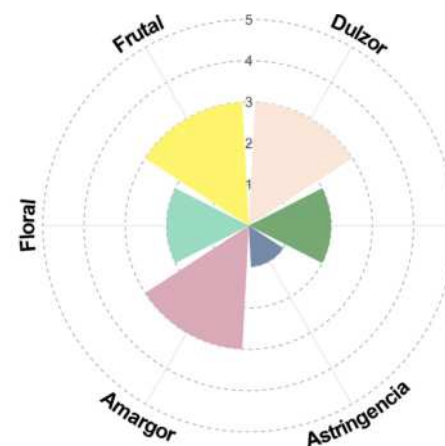
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

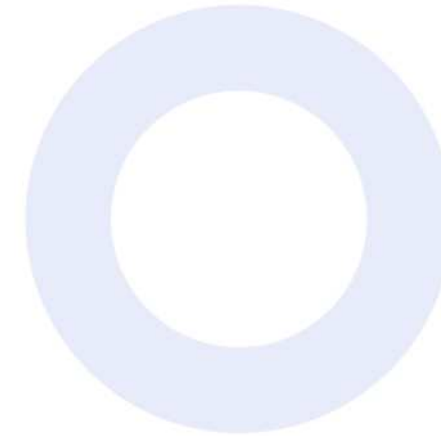
¿Cómo se comporta en campo?

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

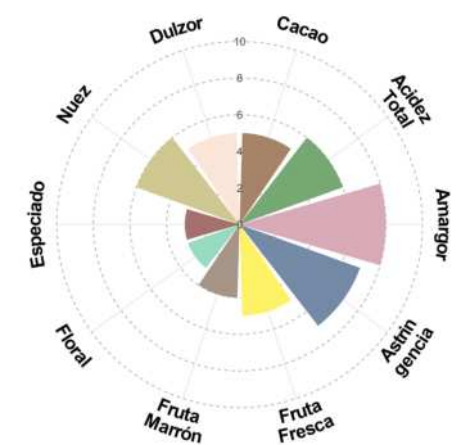
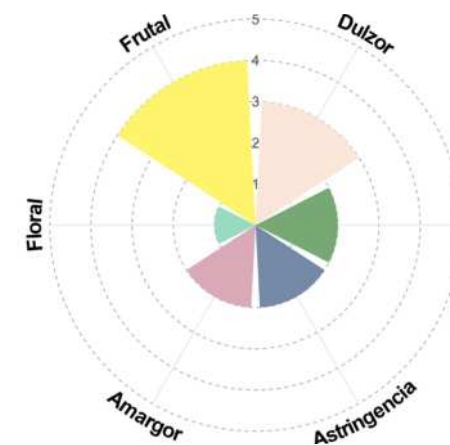
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

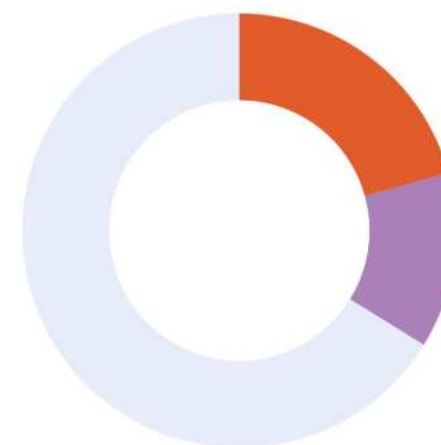
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
N° Semillas/fruto: 42
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
Satipo-VRAE
Huallaga

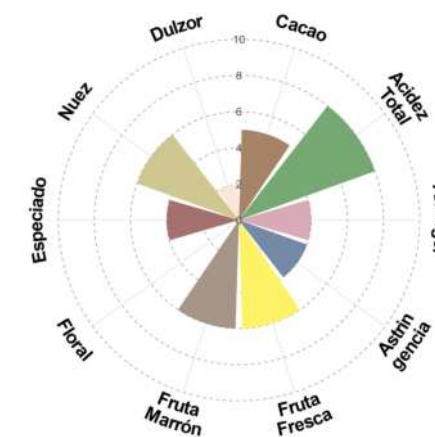
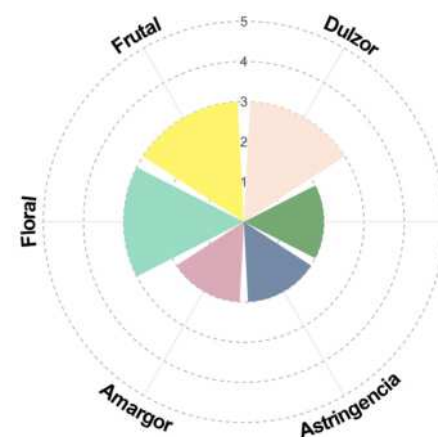
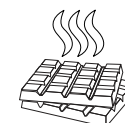
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligera
Profundidad de surco: Superficial



2. Por sus granos

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

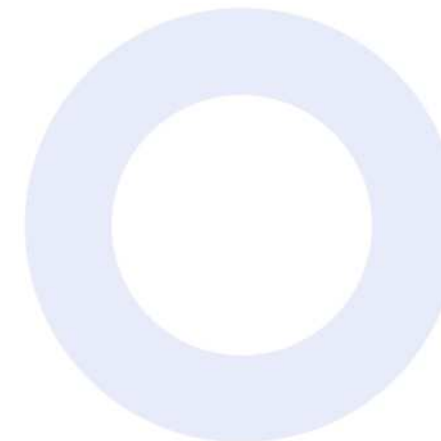
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

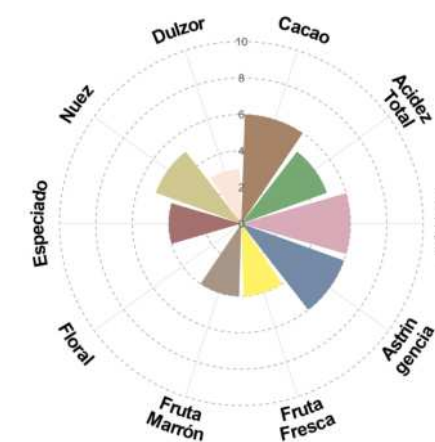
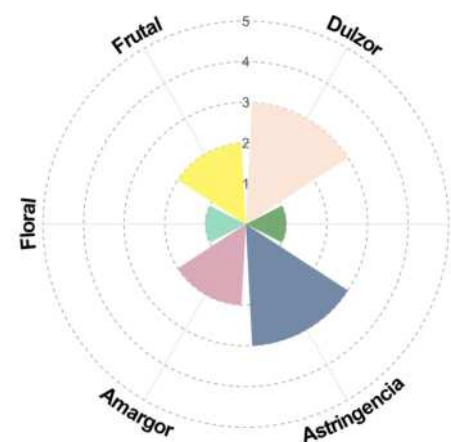
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





¿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

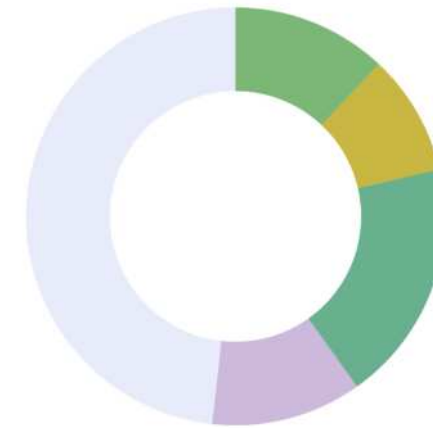
¿Cómo se comporta en campo?

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



¿Cuál 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

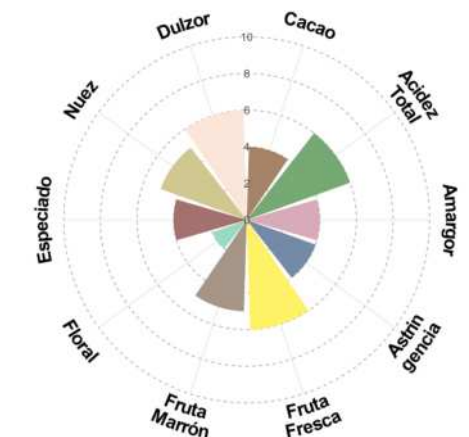
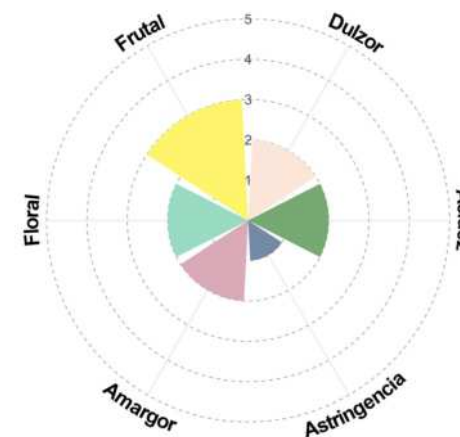
Olor/Fragancia: Guayabas, madera, maní

Sabor/Aroma: Guanabanas, madera

Evaluación/puntaje: 78.5



2. Perfil sensorial del licor





¿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

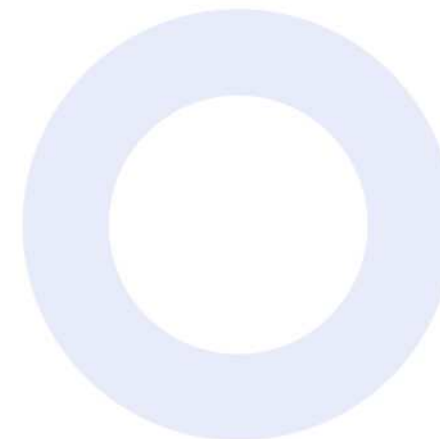
¿Cómo se comporta en campo?

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

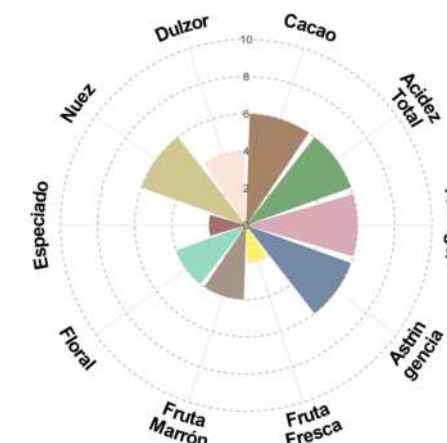
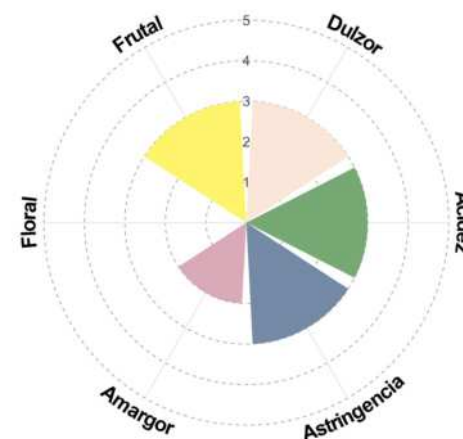
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





¿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: 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: Jugoso

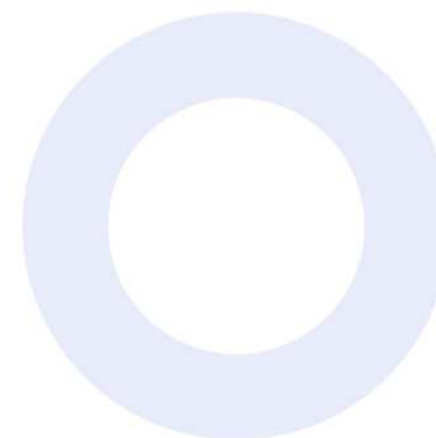
¿Cómo se comporta en campo?

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

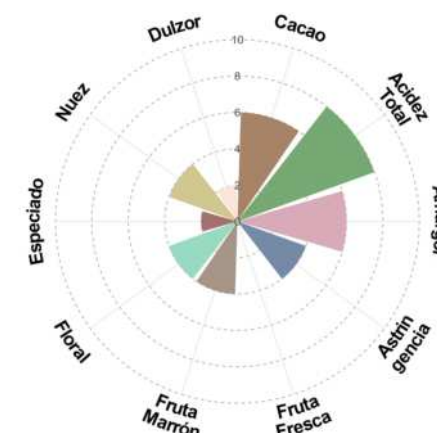
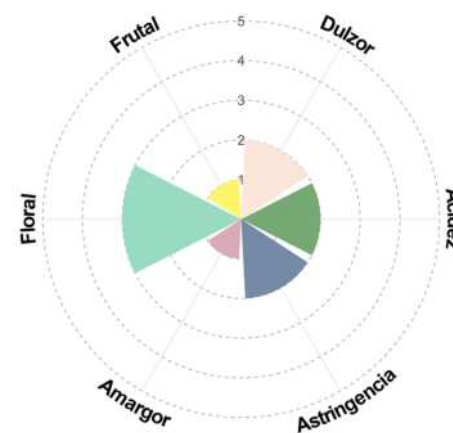
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

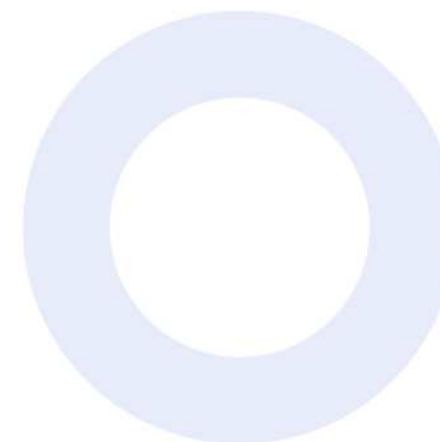
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
N° Semillas/fruto: 38
Peso de semilla fresca/mazorca: 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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

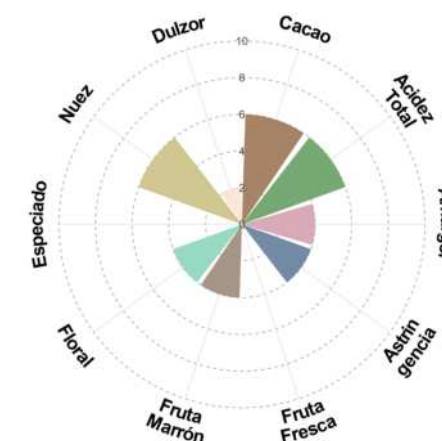
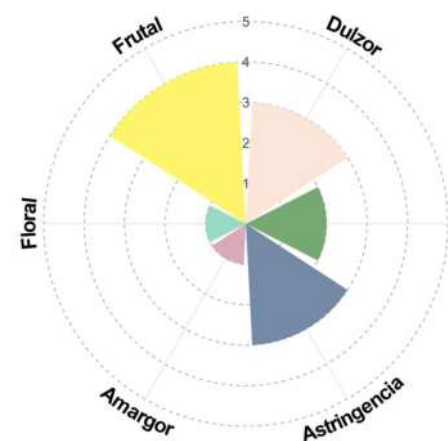
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Nuez, panela, cremoso
Sabor/Aroma: Guindones, fresca, oscura
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?

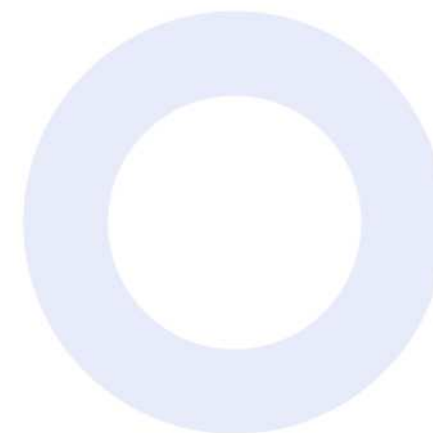


1. Productividad

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

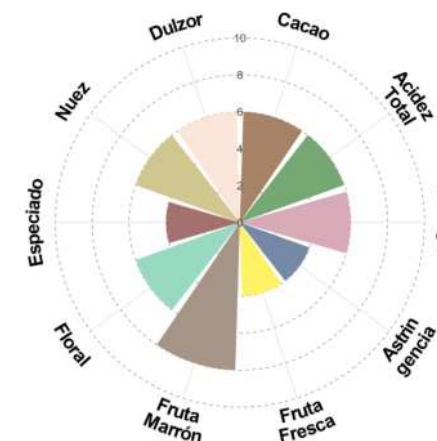
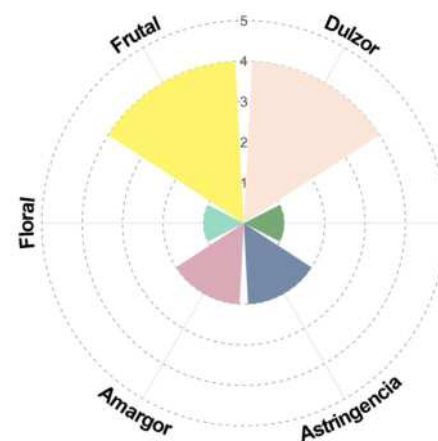
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Intermedio
Color de cotiledón: Violeta
Color de mucílago: Crema
Textura de mucílago: Intermedio

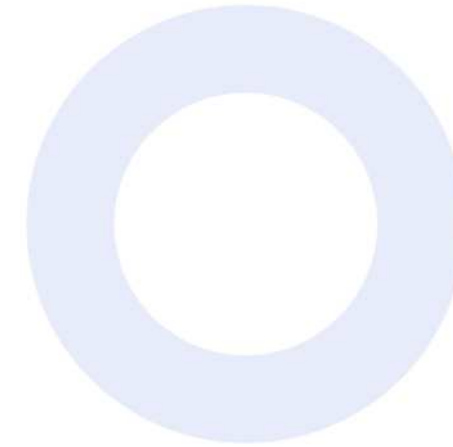
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: 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
Chuncho

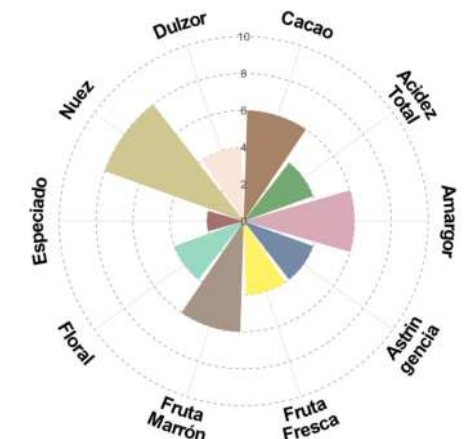
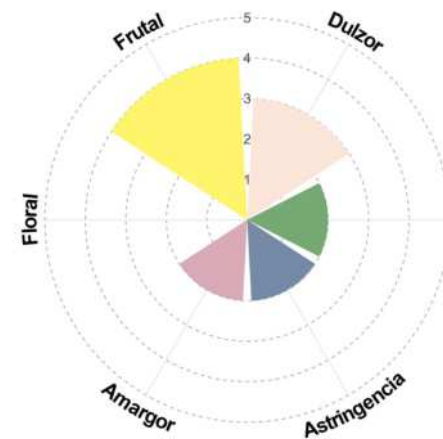
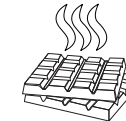
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





¿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

¿Cómo se comporta en campo?

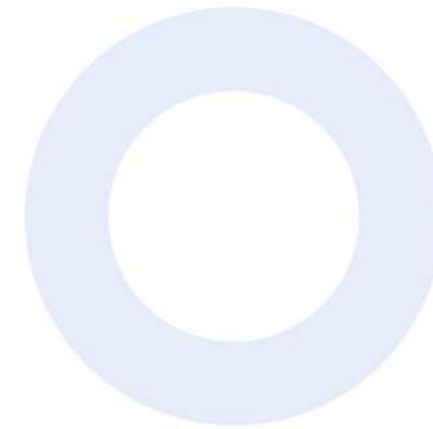


1. Productividad

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



¿Cuál es su afinidad genética?

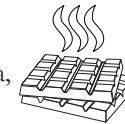


Grupo Genético
Chuncho

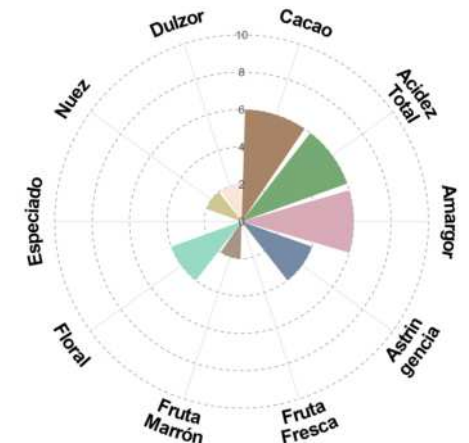
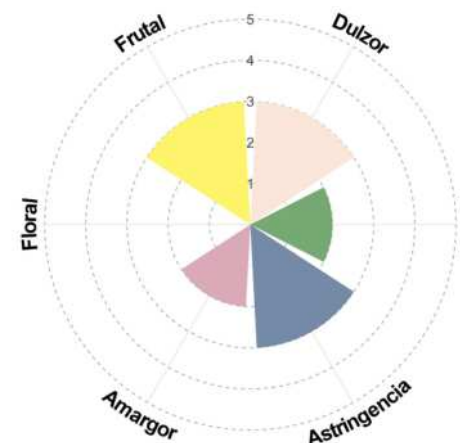
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligeró
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

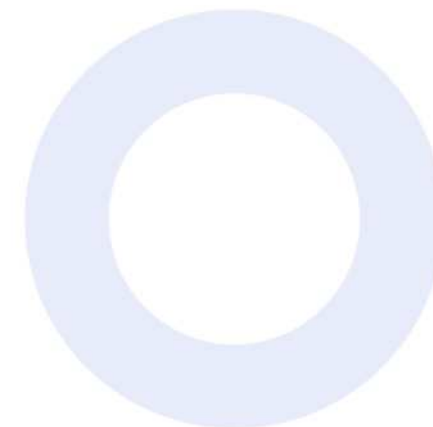
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

¿Qué atributos sensoriales tiene?

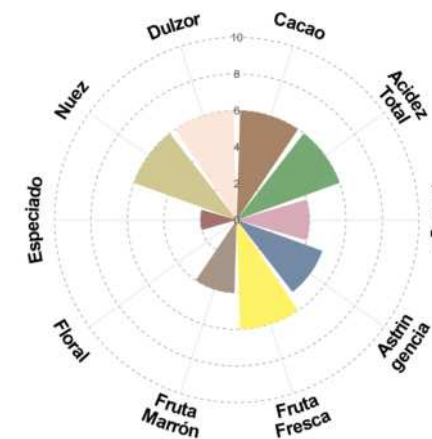
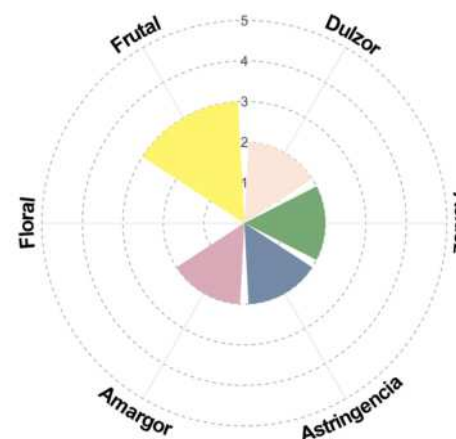
1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Chocolate, nuez, pasas

Sabor/Aroma: Herbal, mandarina, cacao
Evaluación/puntaje: 74



2. Perfil sensorial del licor





¿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

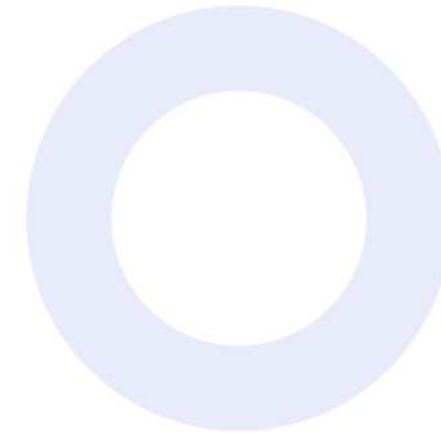
¿Cómo se comporta en campo?

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

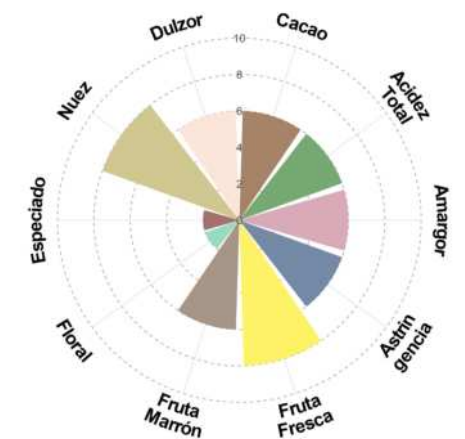
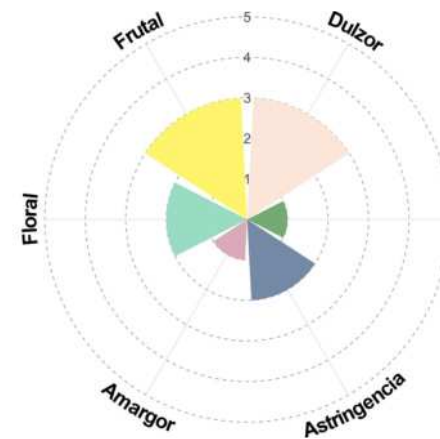
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿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

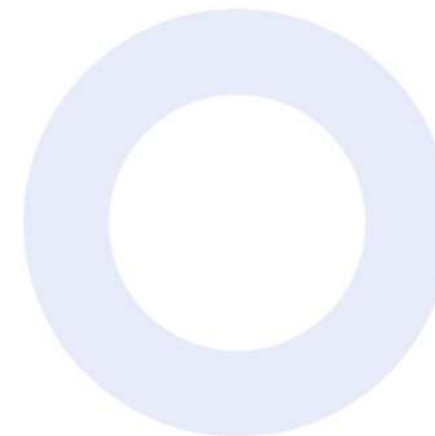
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

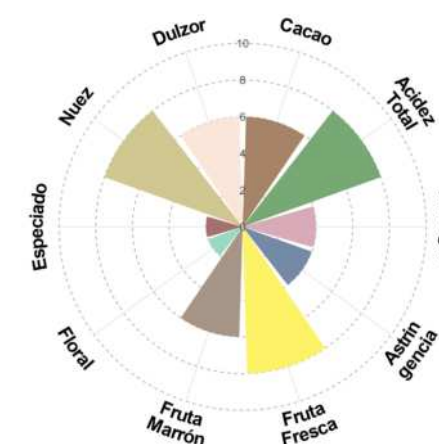
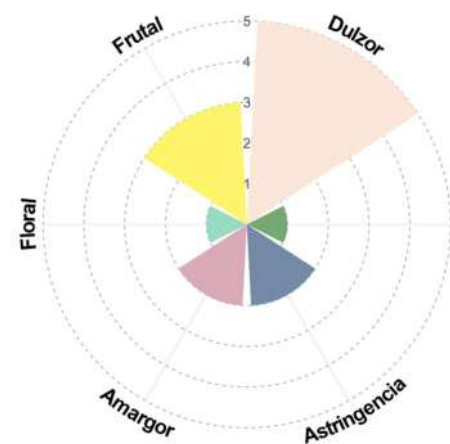
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

¿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: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
VRAE-15 cultivar
Tikuna

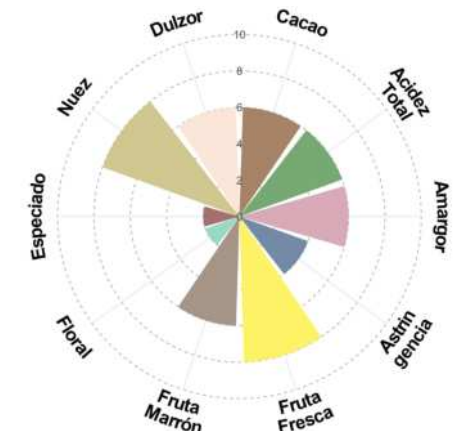
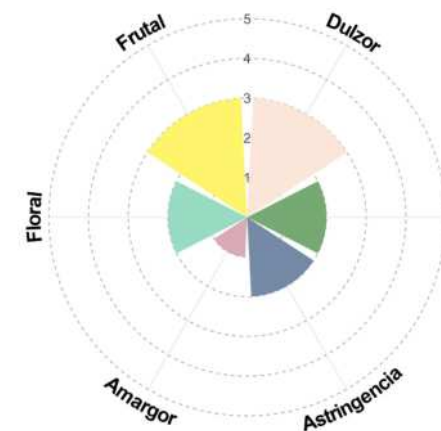
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Lúcuma, 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?

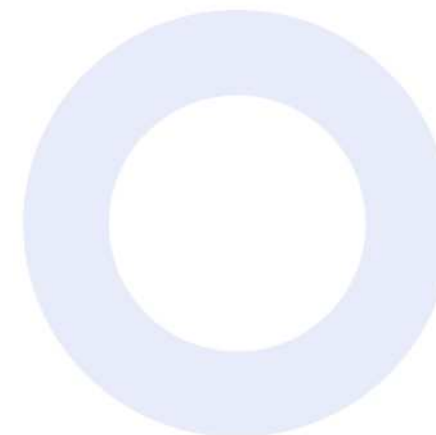


1. Productividad

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

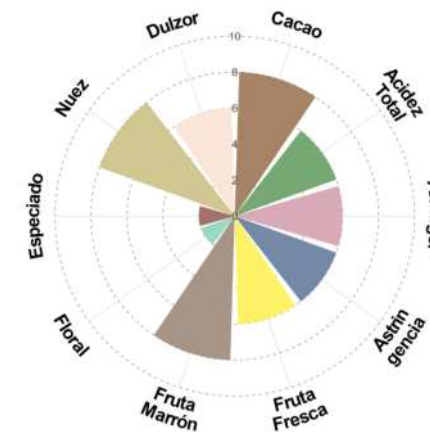
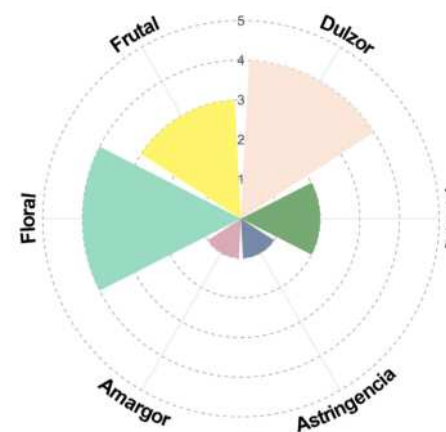
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

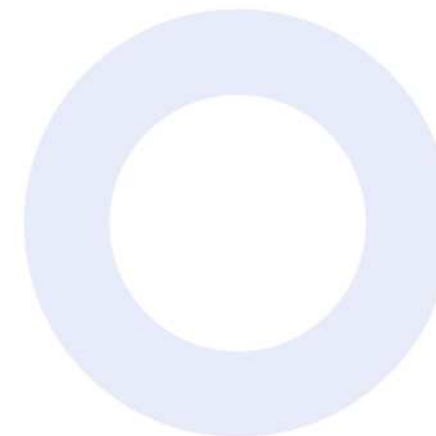
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

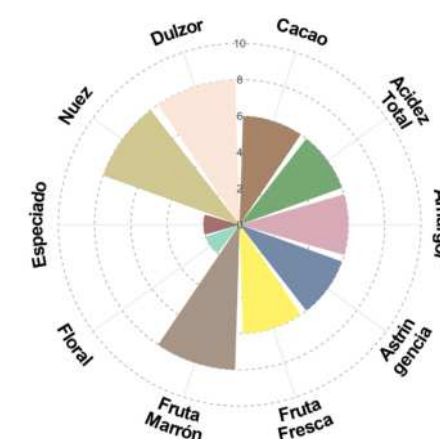
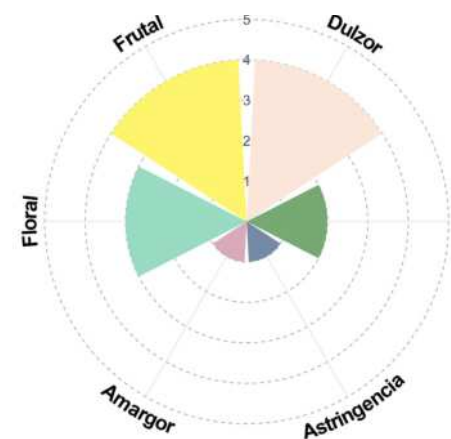
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿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

¿Cómo se comporta en campo?

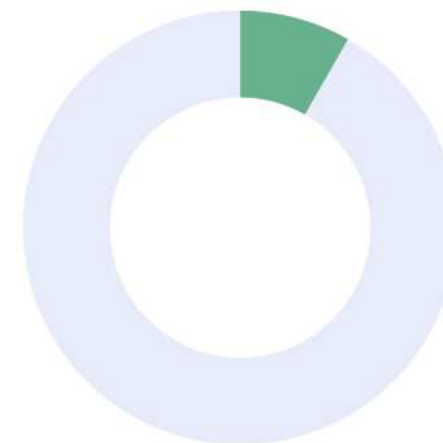


1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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
Chuncho
Madre De Dios

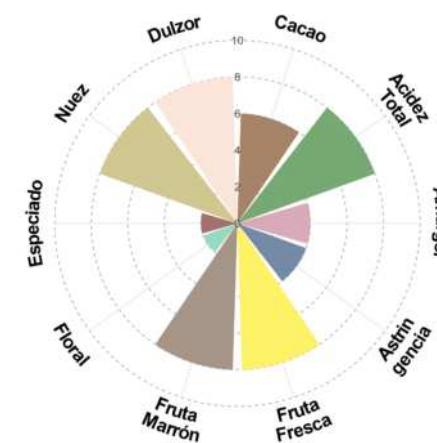
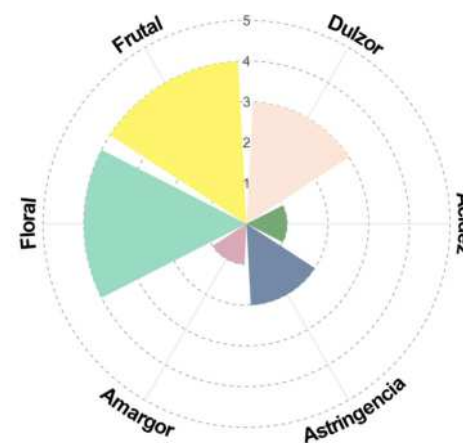
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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

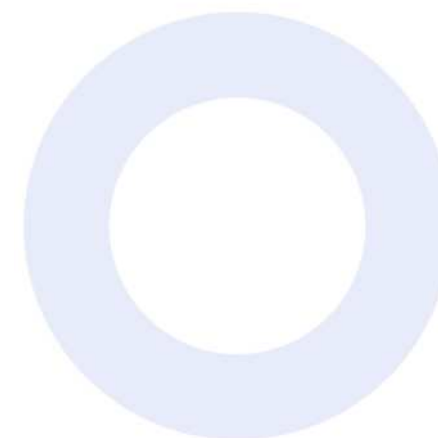
¿Cómo se comporta en campo?

1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº Semillas/fruto: 34
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

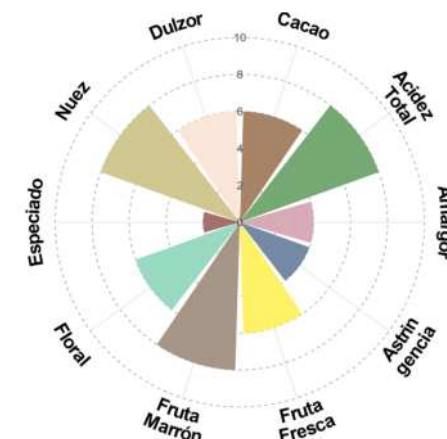
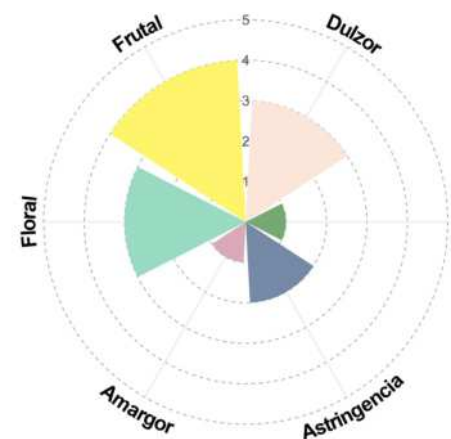
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo se comporta en campo?

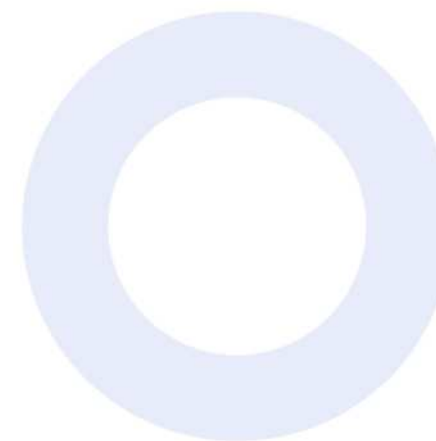


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

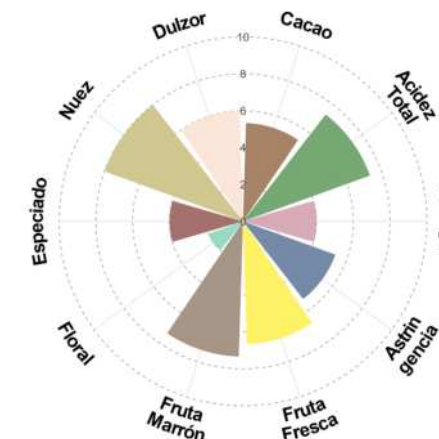
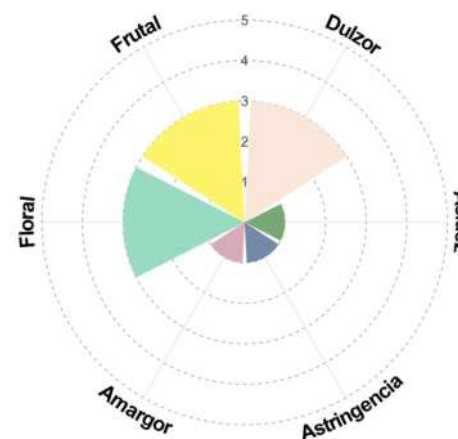
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: 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: Aplanada
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

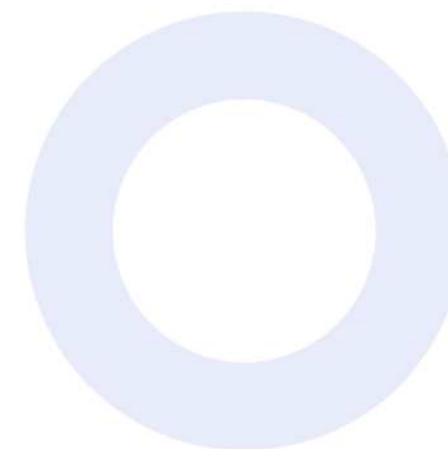


1. Productividad

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

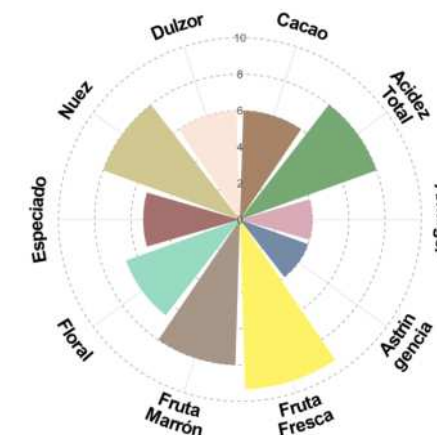
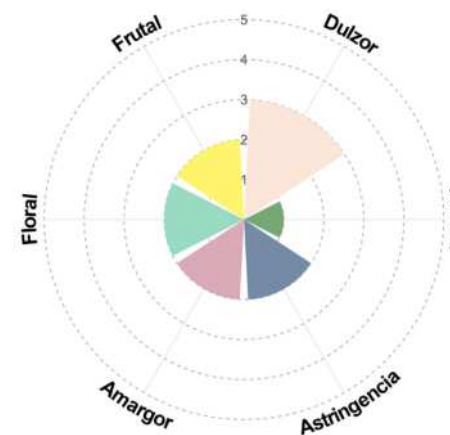
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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?

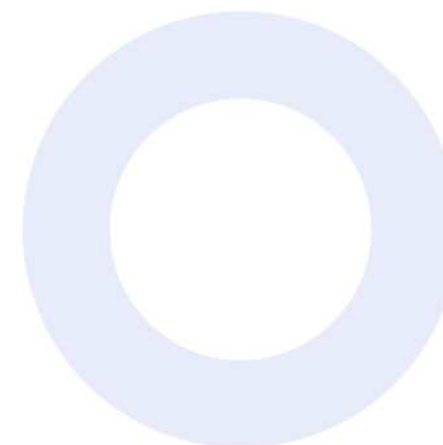


1. Productividad

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?

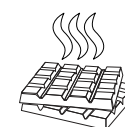


Grupo Genético
Chuncho

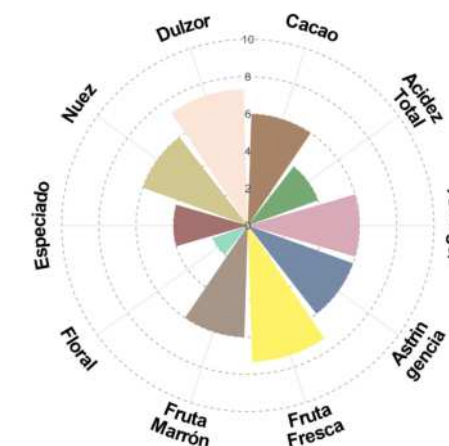
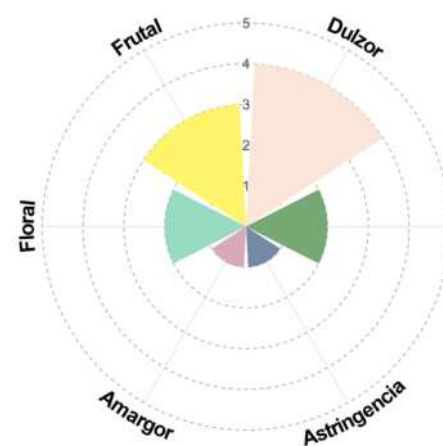
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿Cómo lo identificamos?



1. Por sus mazorcas

Color fruto inmaduro: Verde
Forma del fruto: Elíptico
Forma del ápice: Atenuado
Rugosidad: Fuerte
Constricción basal: Ligeró
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?

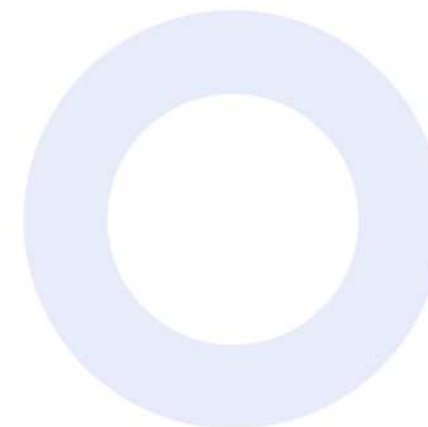


1. Productividad

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

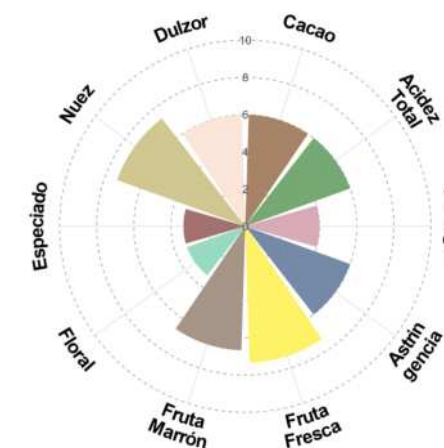
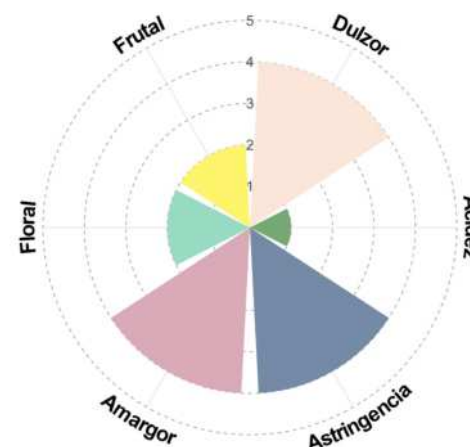
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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

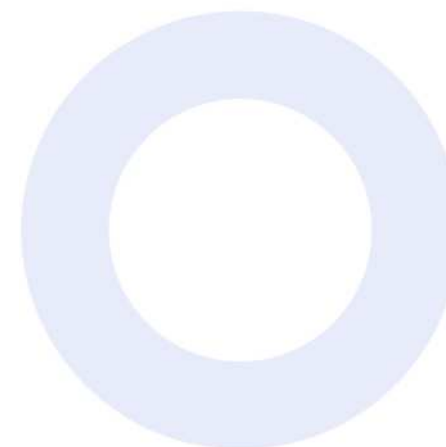
¿Cómo se comporta en campo?

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: 85
Estimado de producción/planta: 3.33kg
Edad/años: 50
Altura del árbol: Alto
Arqueotipo del árbol: Erecta
Sanidad: Tolerante



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chunchu

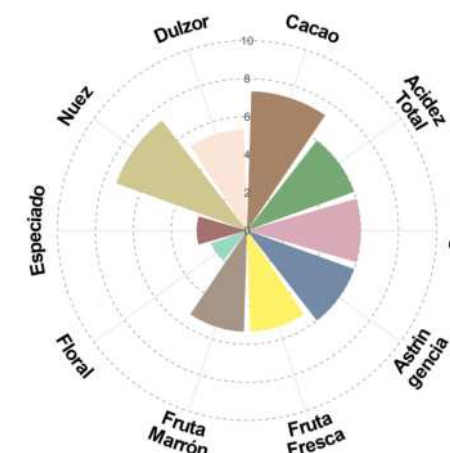
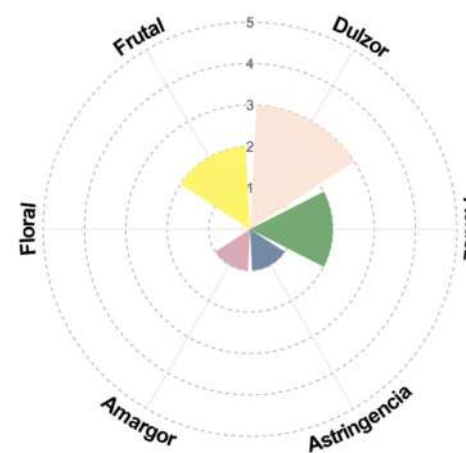
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: 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

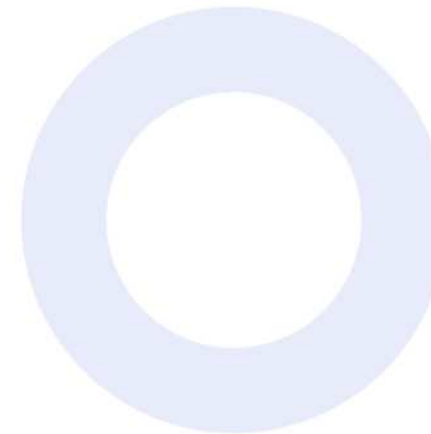
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

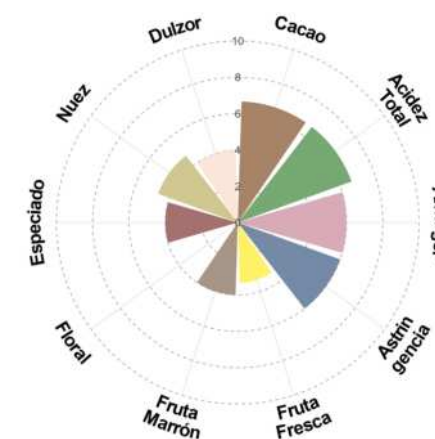
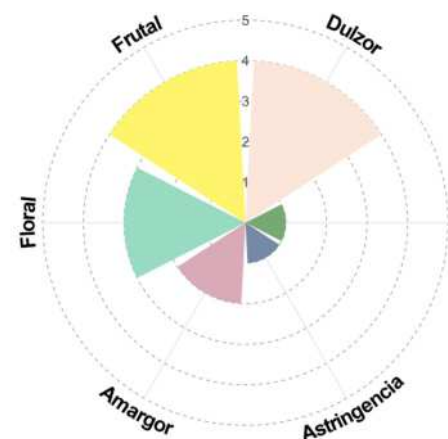
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

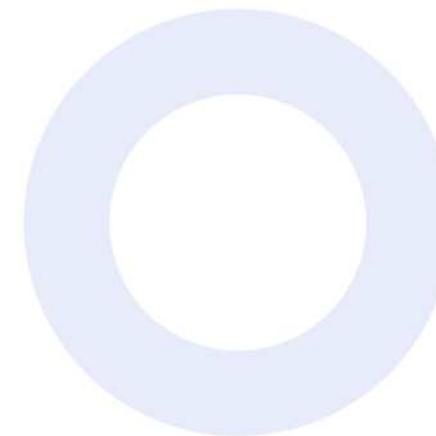
¿Cómo se comporta en campo?



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

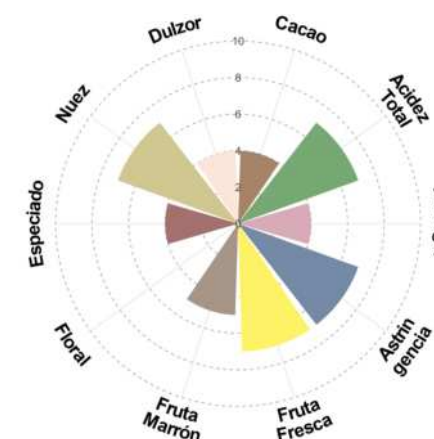
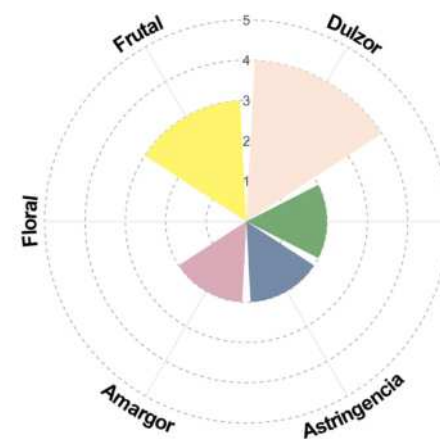
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligero
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?

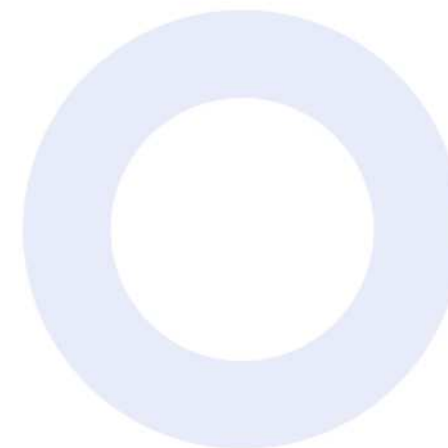


1. Productividad

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?

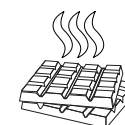


Grupo Genético
Chuncho

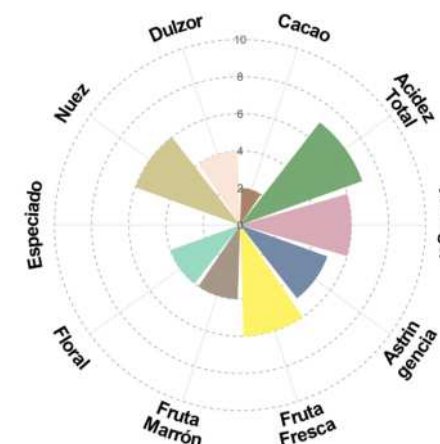
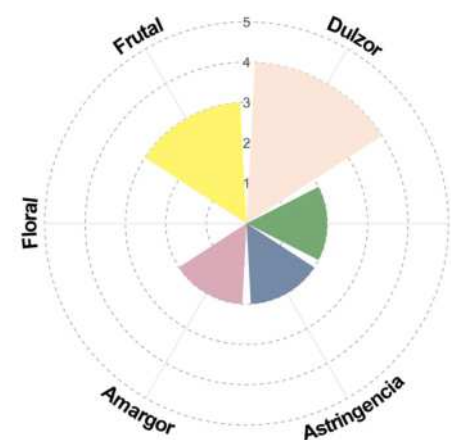
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

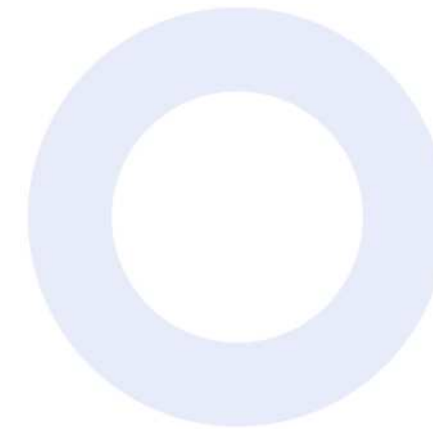
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

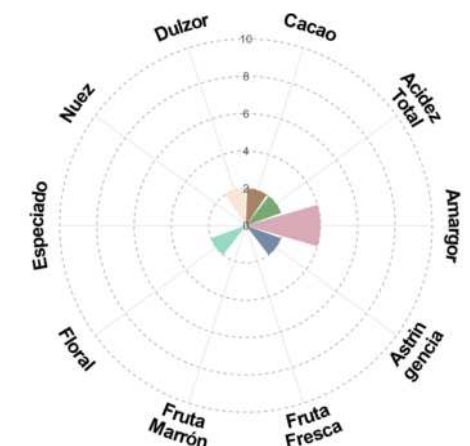
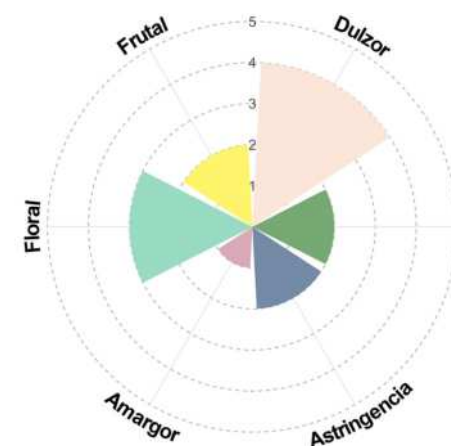
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligeró
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?

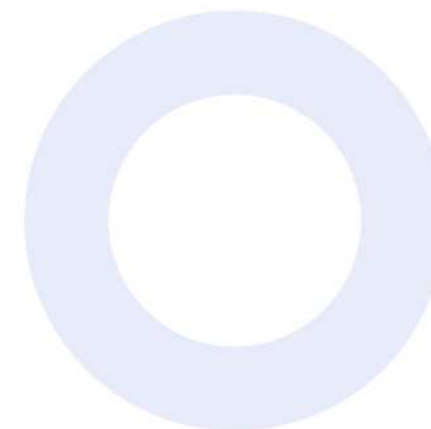


1. Productividad

Tamaño del fruto: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

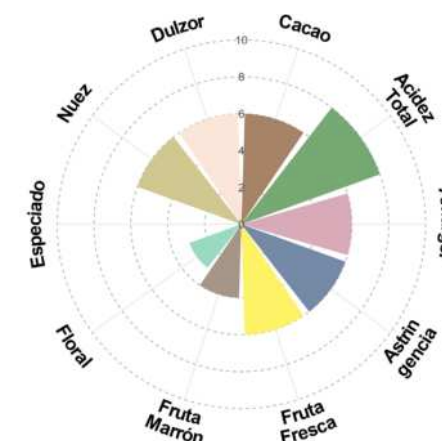
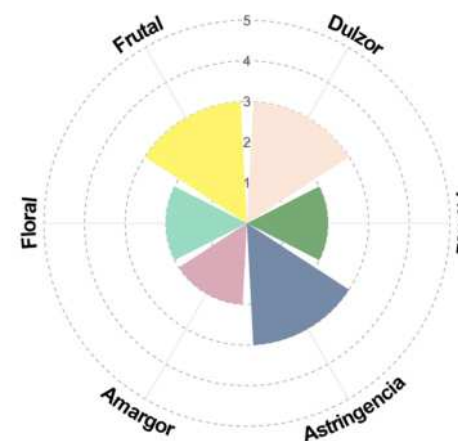
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligeramente
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

¿Cómo se comporta en campo?

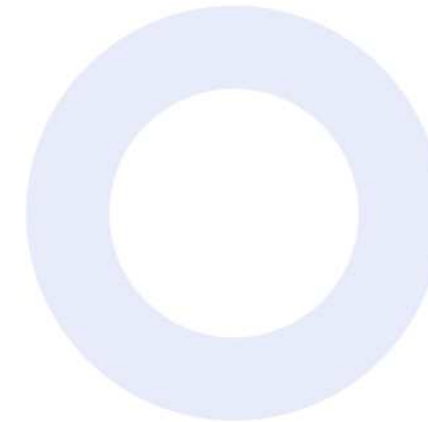


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº Semillas/fruto: 40
Peso de semilla fresca/mazorca: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

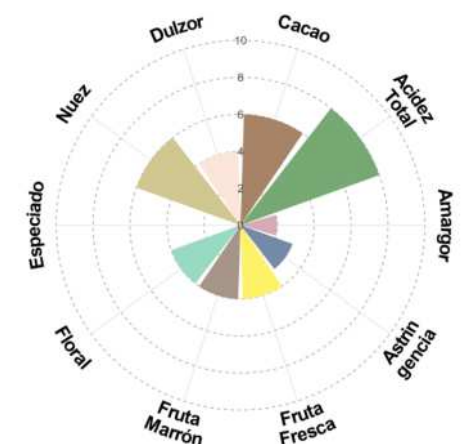
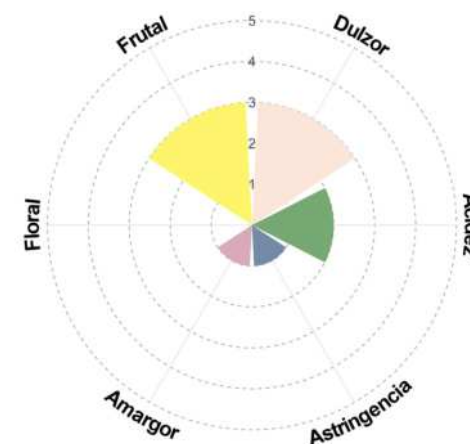
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: 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?

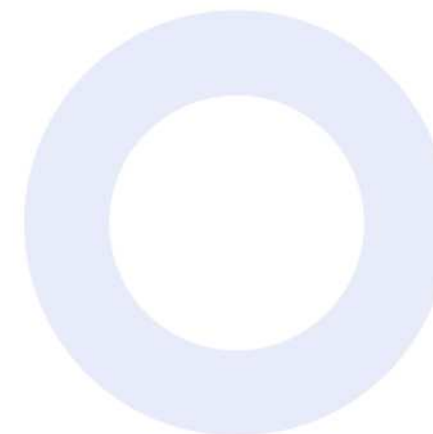


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

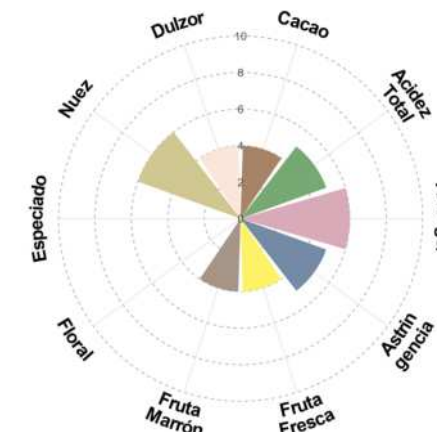
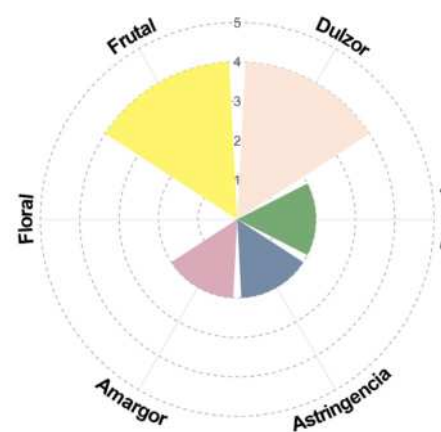
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

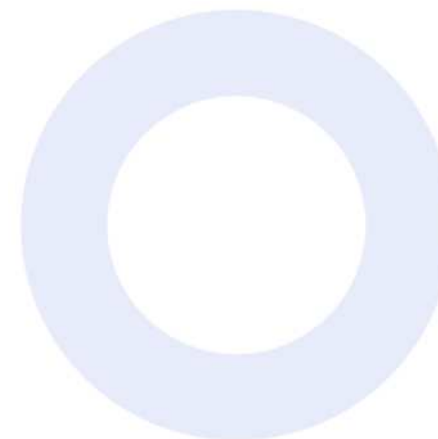
¿Cómo se comporta en campo?



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
■ Chuncho

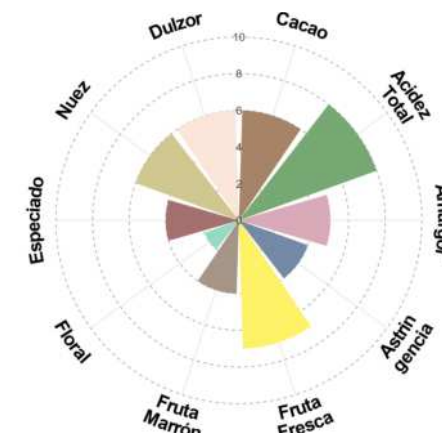
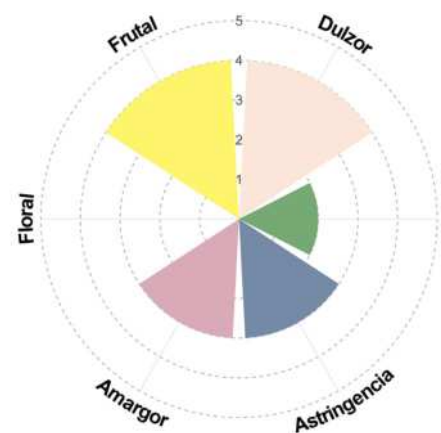
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligeró
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?

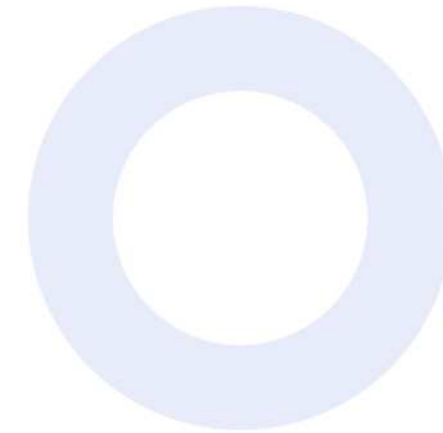


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

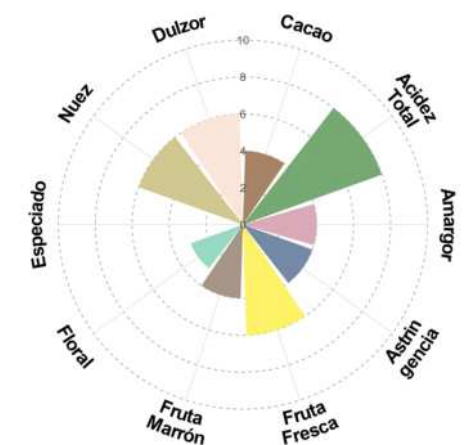
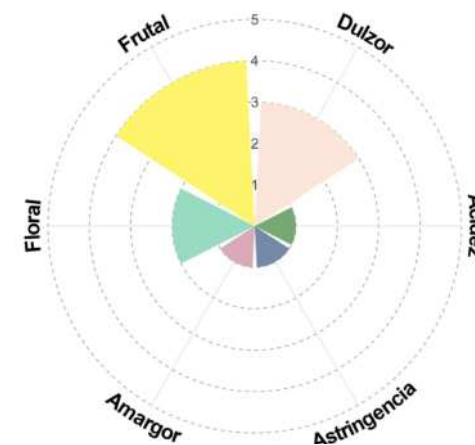
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo se comporta en campo?

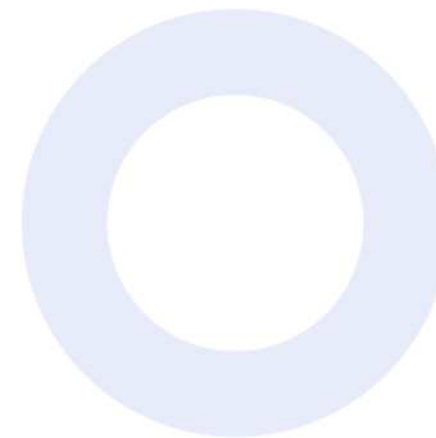


1. Productividad

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

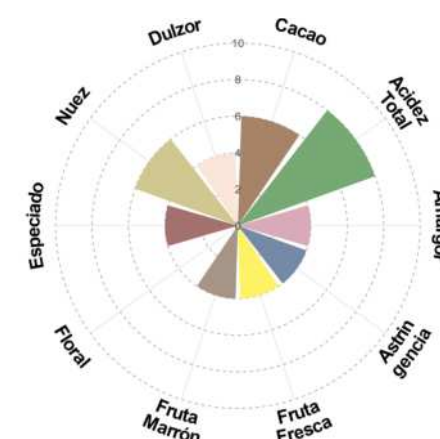
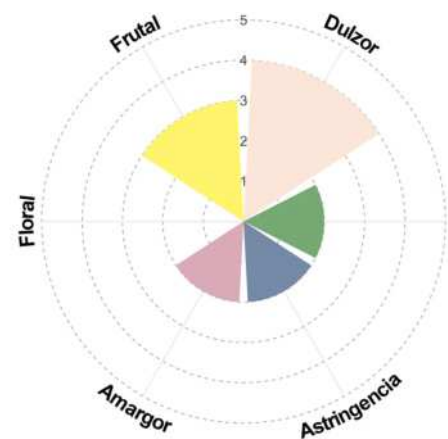
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





¿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?

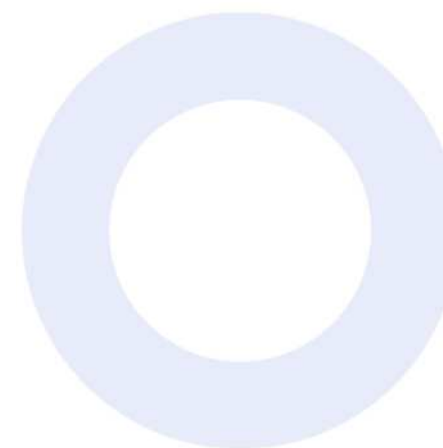


1. Productividad

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

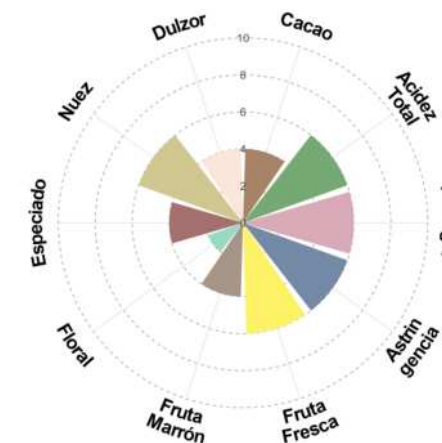
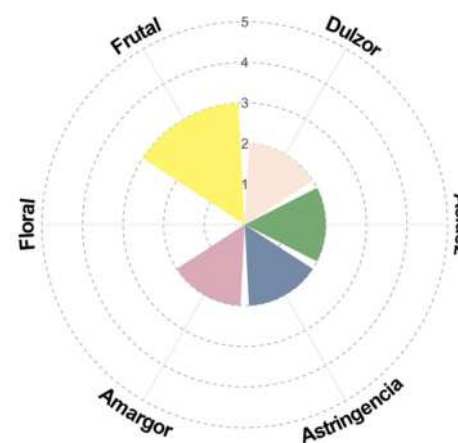
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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

¿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: 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
Madre De Dios

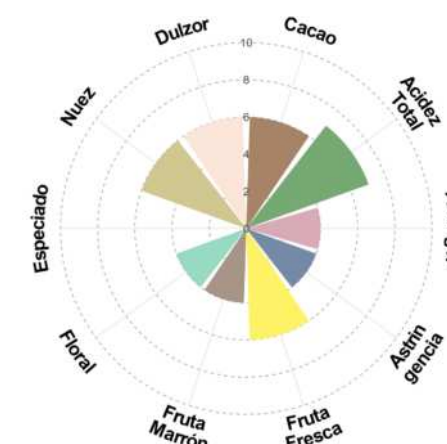
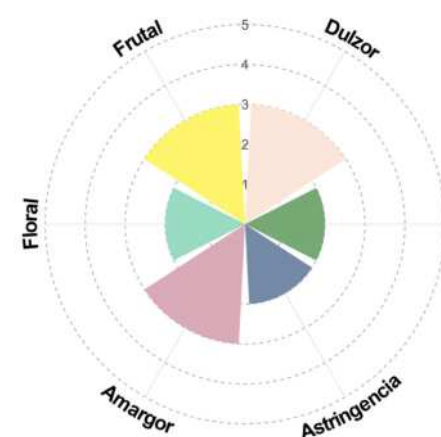
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



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: 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?

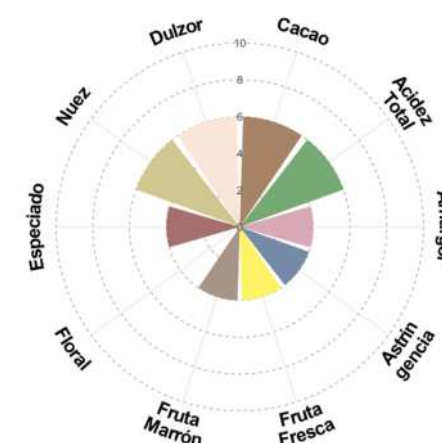
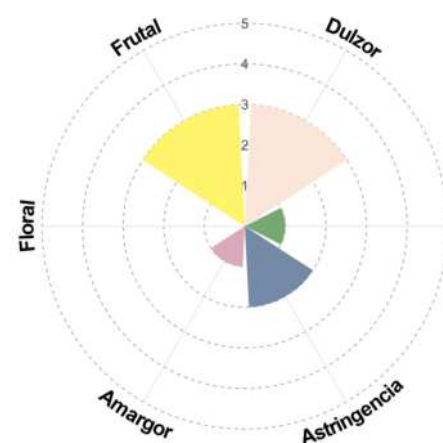
1. Sabores básicos de la pulpa



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

¿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: 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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

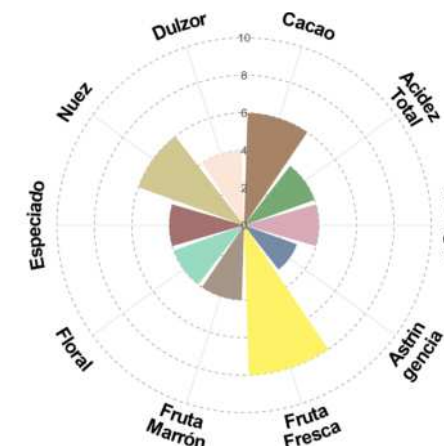
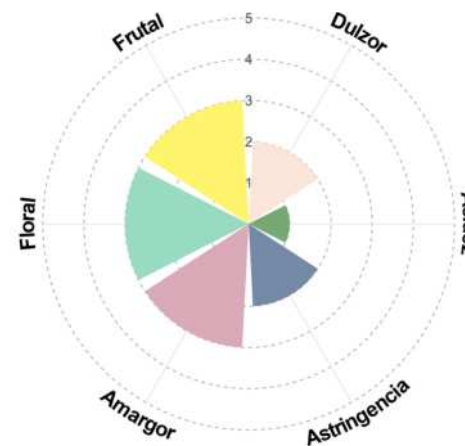
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: 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: Intermedia
Color de cotiledón: Morado
Color de mucílago: Crema
Textura de mucílago: Jugoso

¿Cómo se comporta en campo?

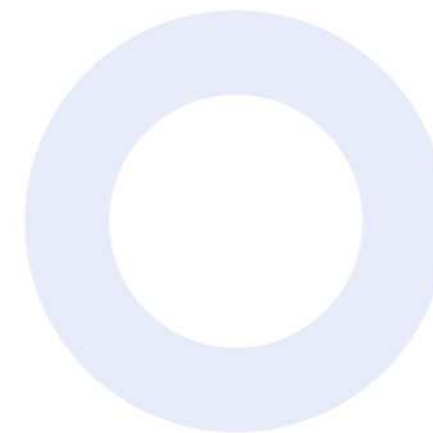


1. Productividad

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

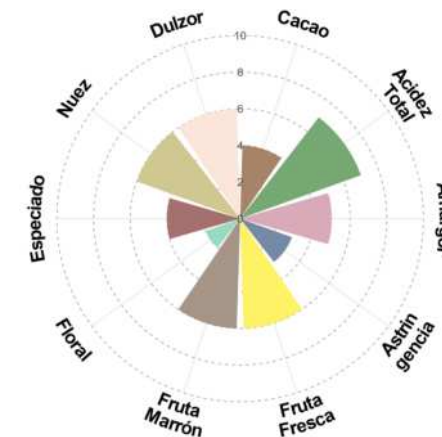
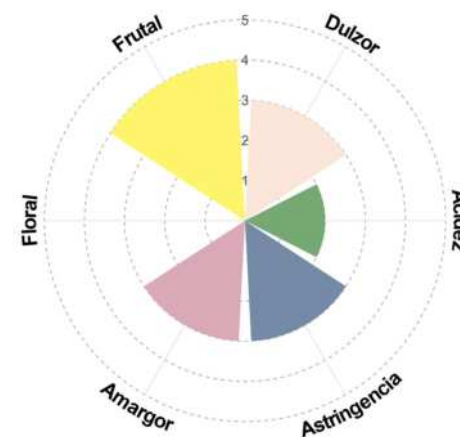
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

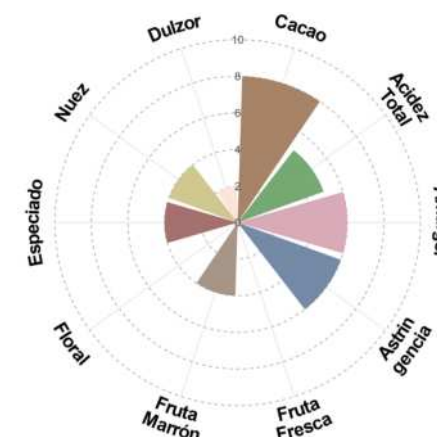
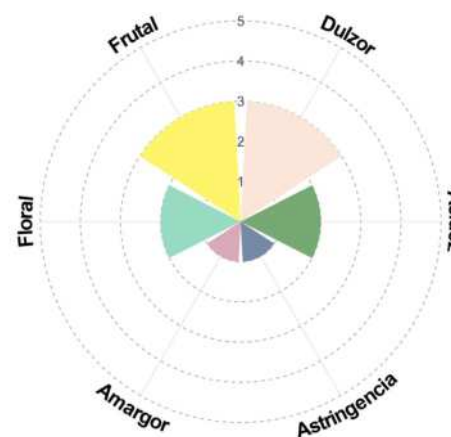
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligeramente
Constricción basal: Ligeramente
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

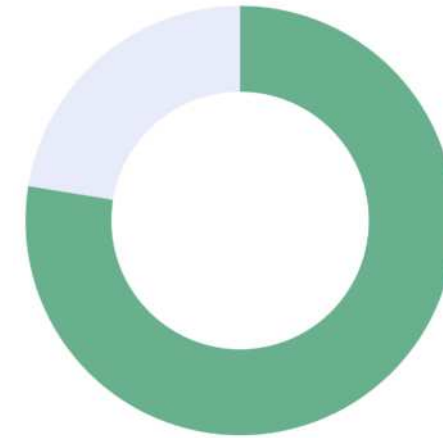
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

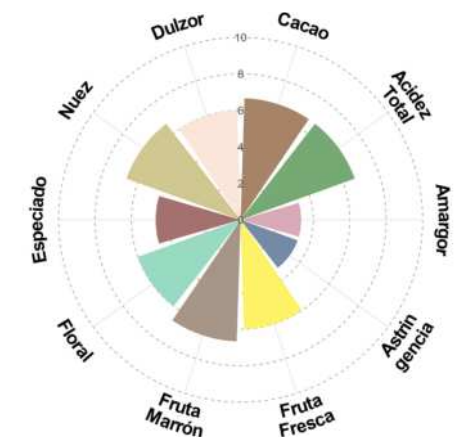
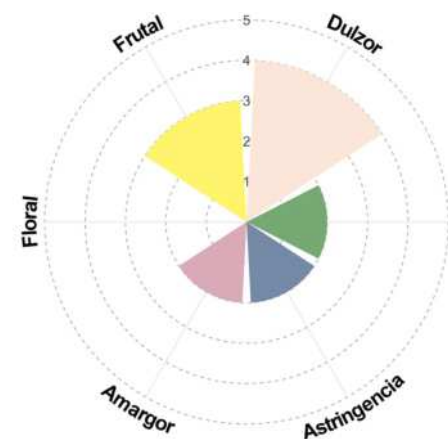
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿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: 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

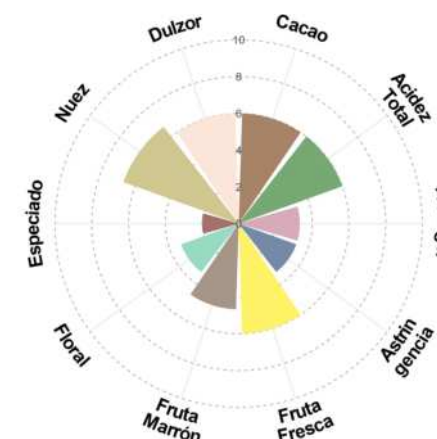
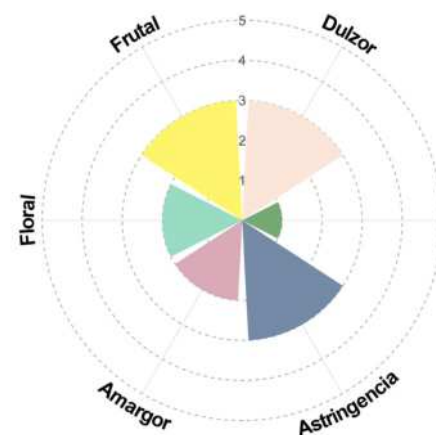
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo se comporta en campo?

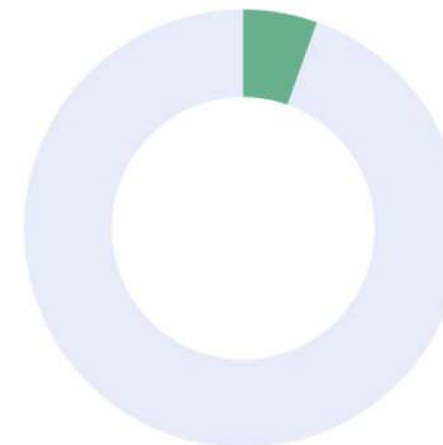


1. Productividad

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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
Madre De Dios

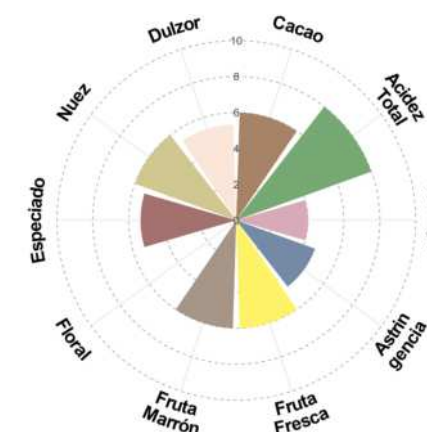
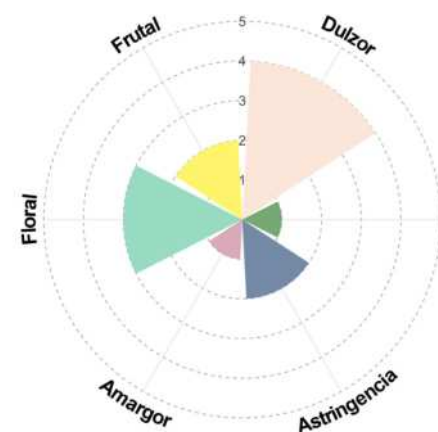
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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

¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
Madre De Dios

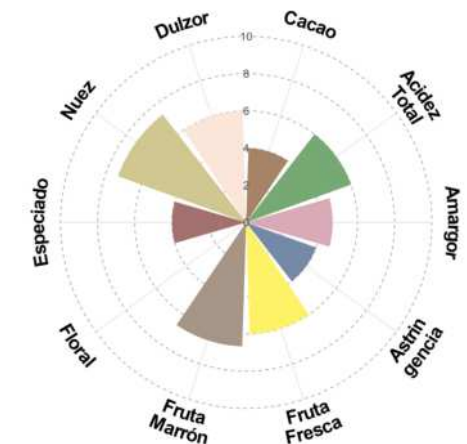
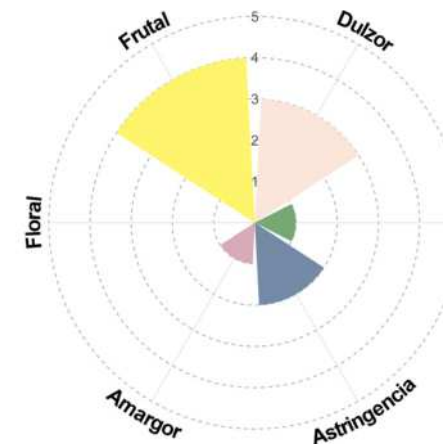
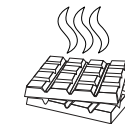
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

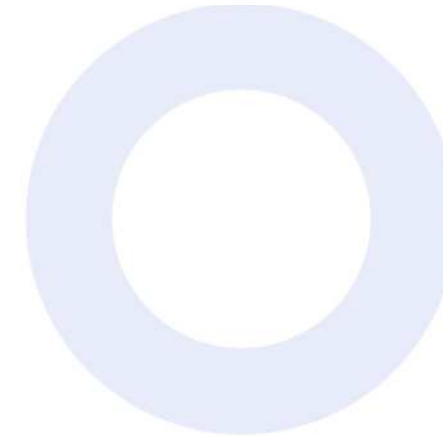
¿Cómo se comporta en campo?



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

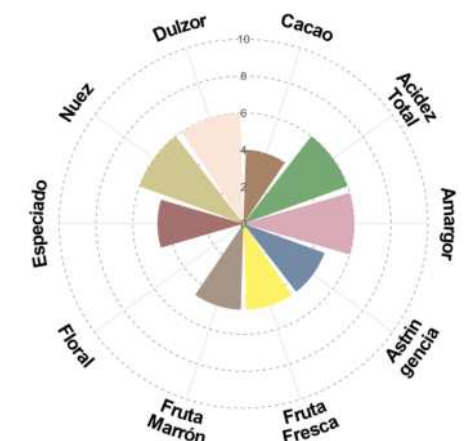
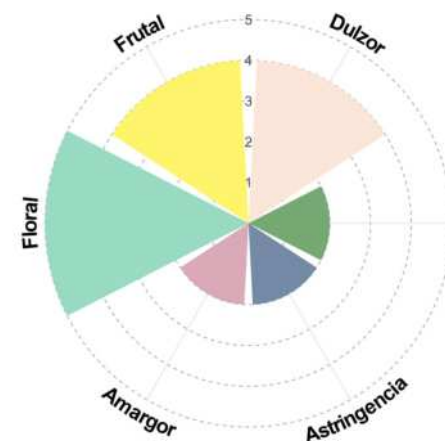
¿Qué atributos sensoriales tiene?

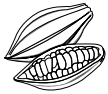
1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor





¿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?

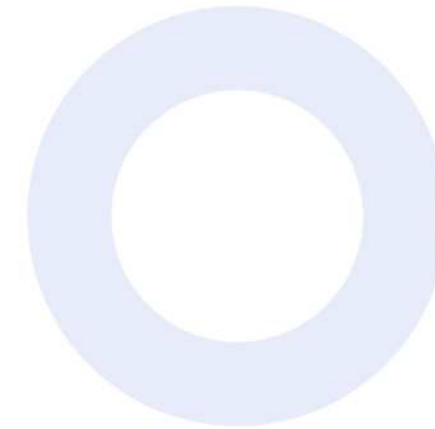


1. Productividad

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

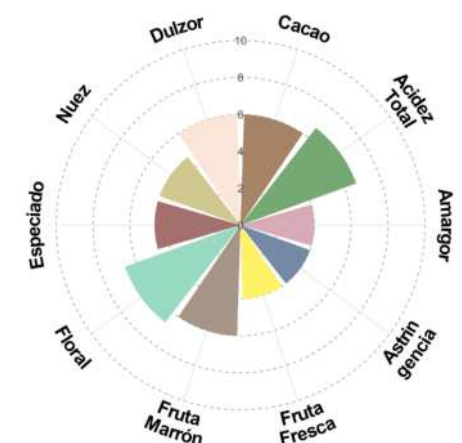
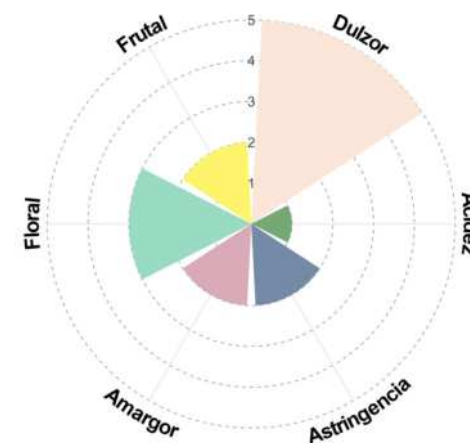
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Liger
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?

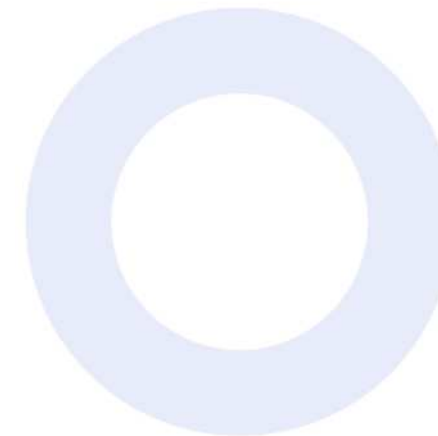


1. Productividad

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

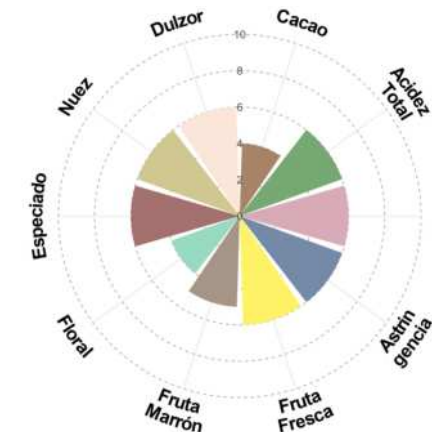
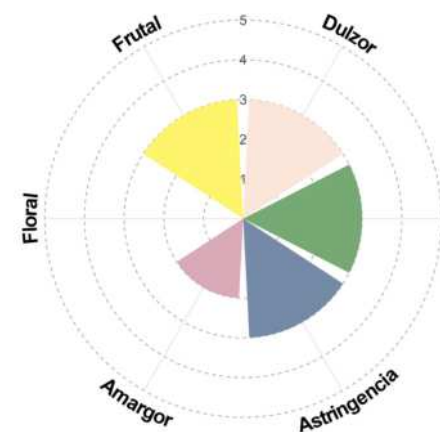
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

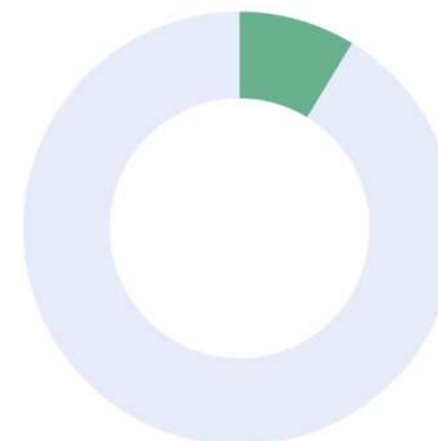
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético

Chuncho
Madre De Dios

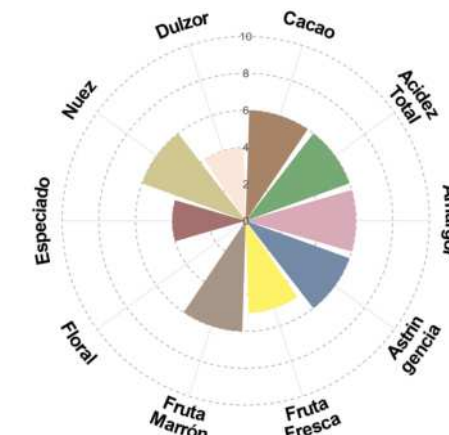
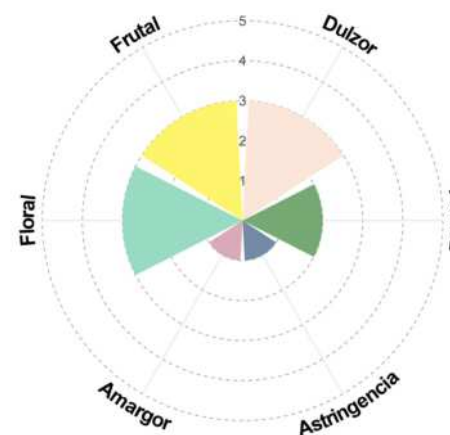
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

Olor/Fragancia: Anuezado, almendras, banana
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

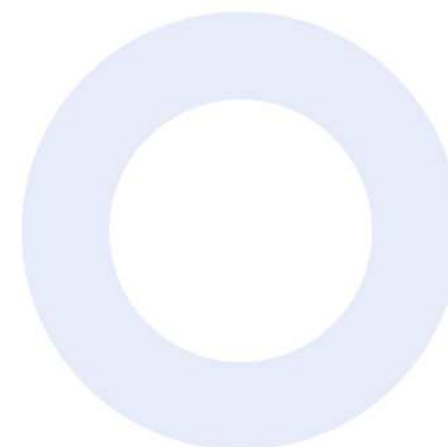
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

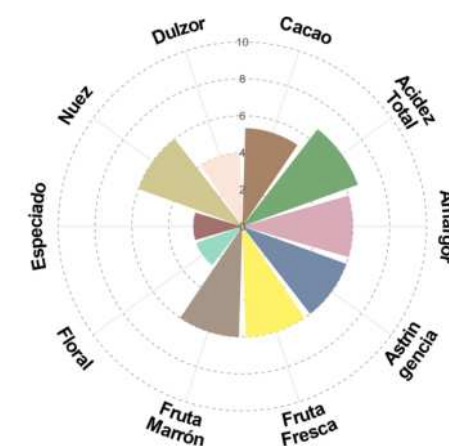
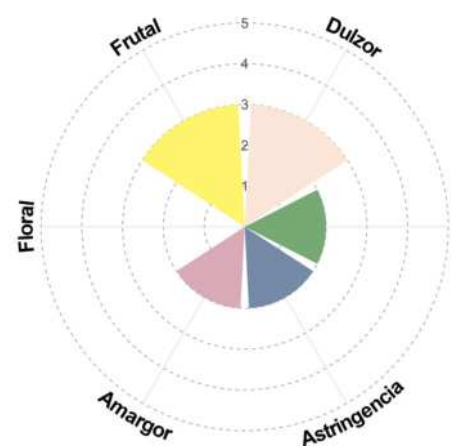
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

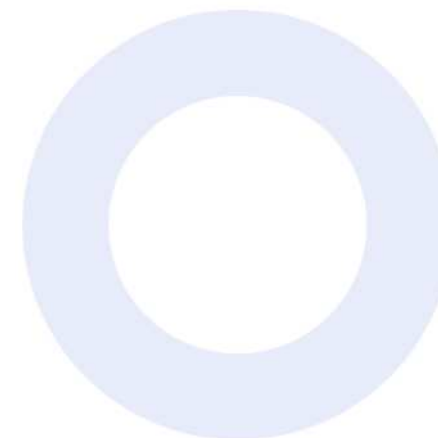
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº Semillas/fruto: 42
Peso de semilla fresca/mazorca: 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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

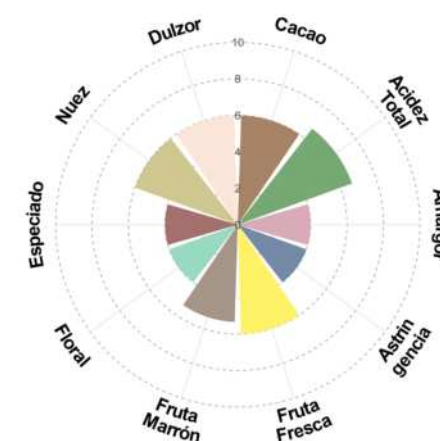
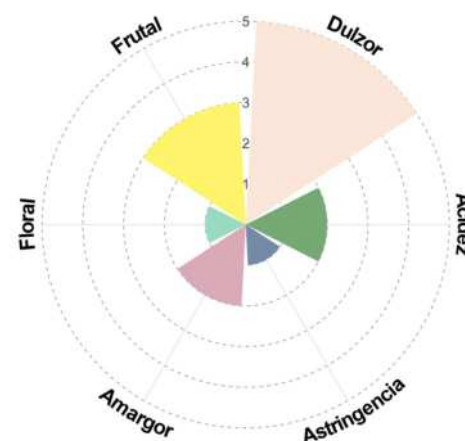
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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

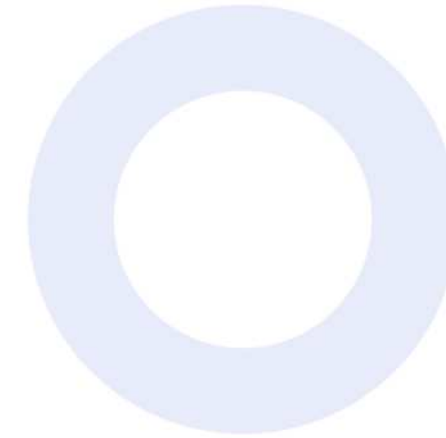
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

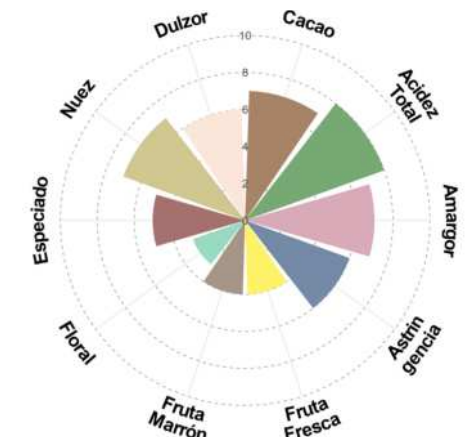
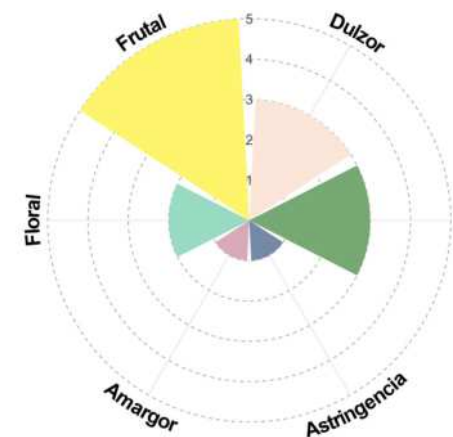
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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?

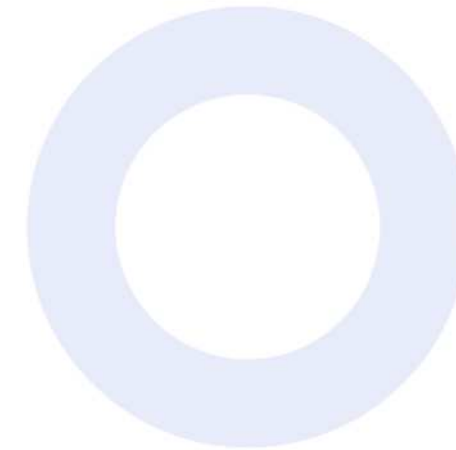


1. Productividad

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

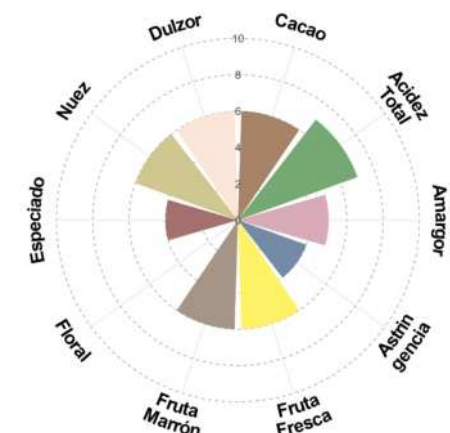
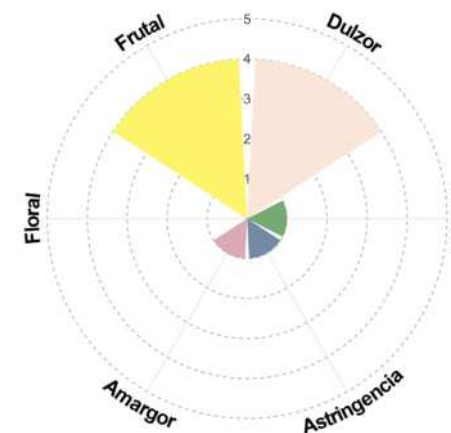
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo se comporta en campo?

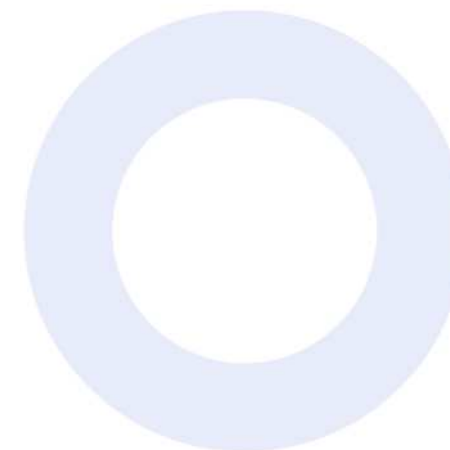


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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

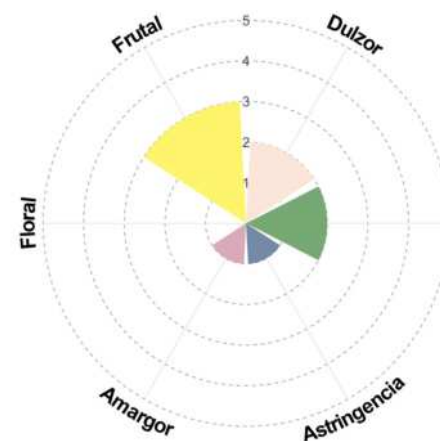
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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

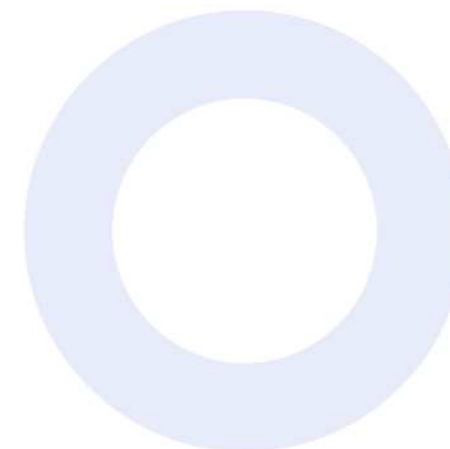
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

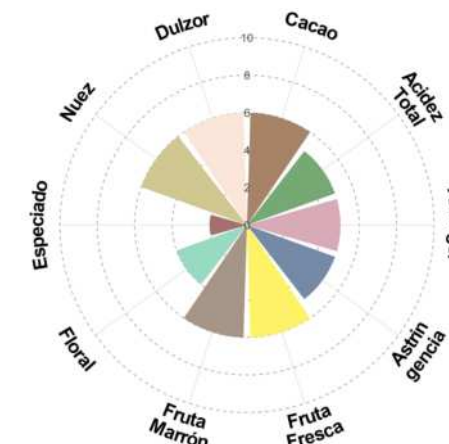
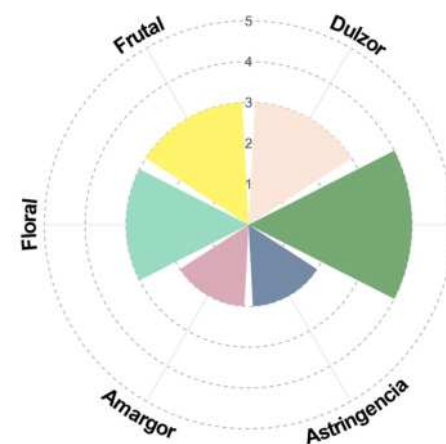
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

¿Cómo se comporta en campo?

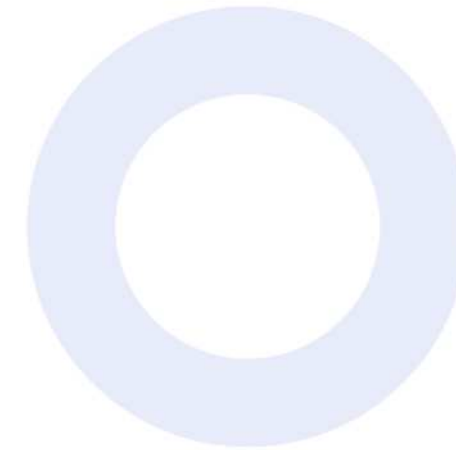


1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

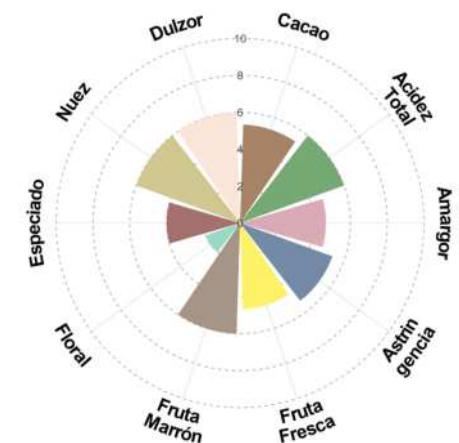
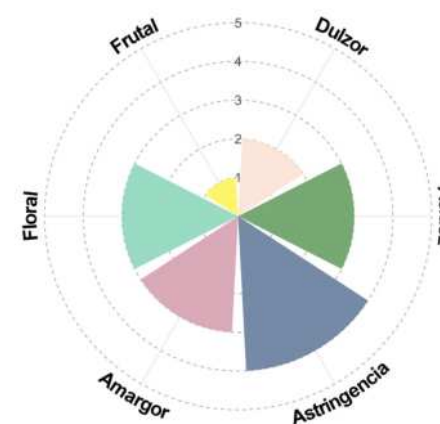
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

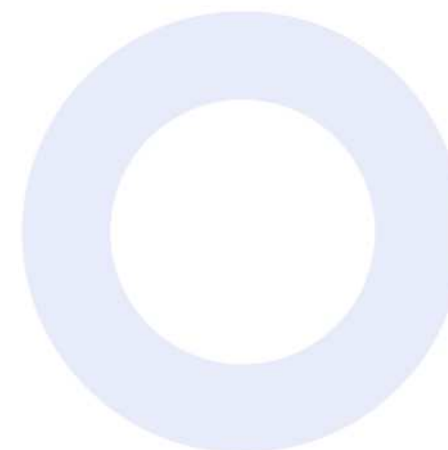
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

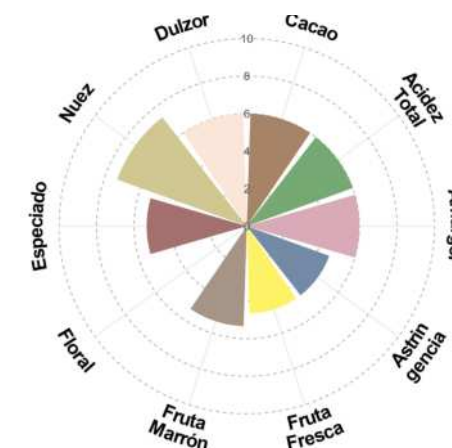
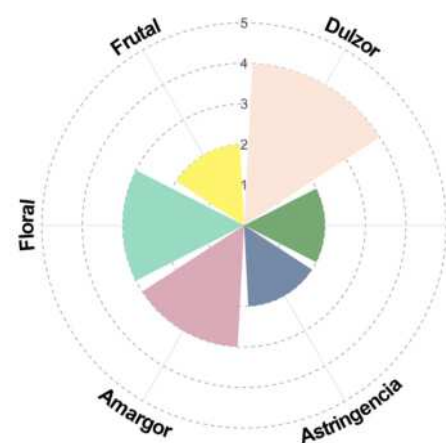
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

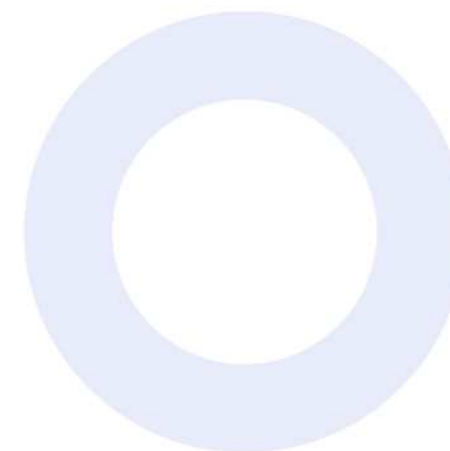
¿Cómo se comporta en campo?



1. Productividad

Tamaño del fruto: Pequeño
Tamaño de la semilla: Mediano
Nº 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

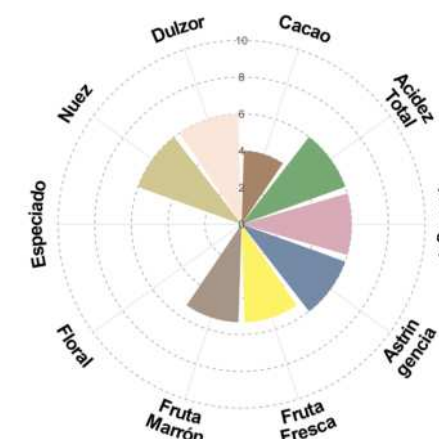
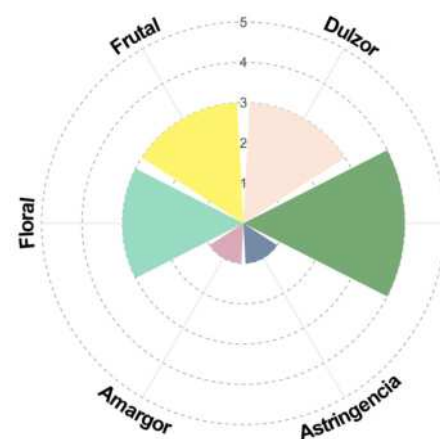
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

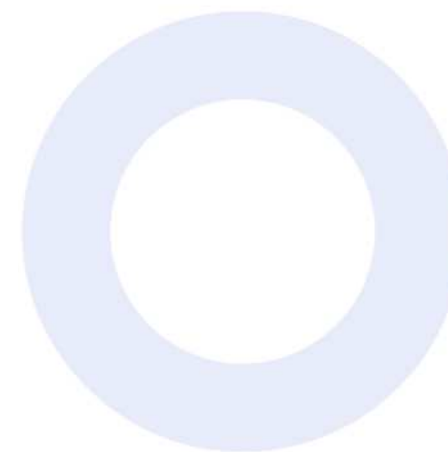
¿Cómo se comporta en campo?

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
Chuncho

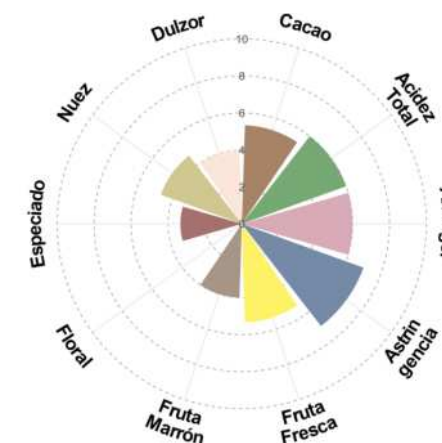
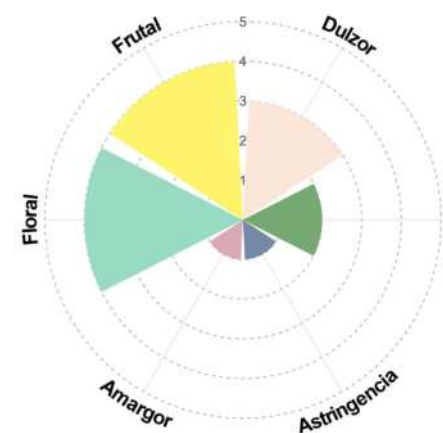
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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?

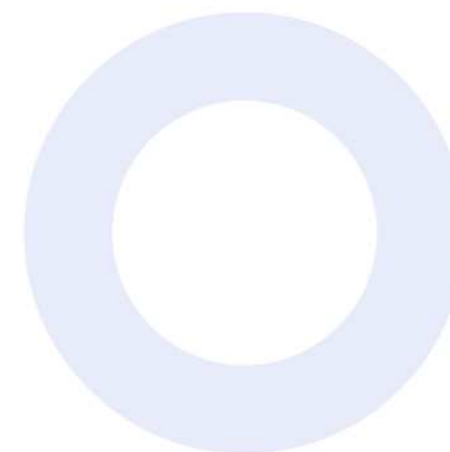


1. Productividad

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

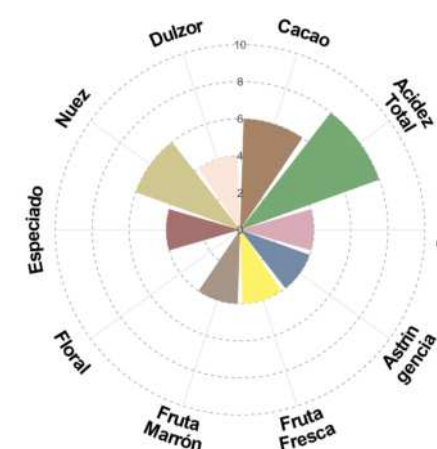
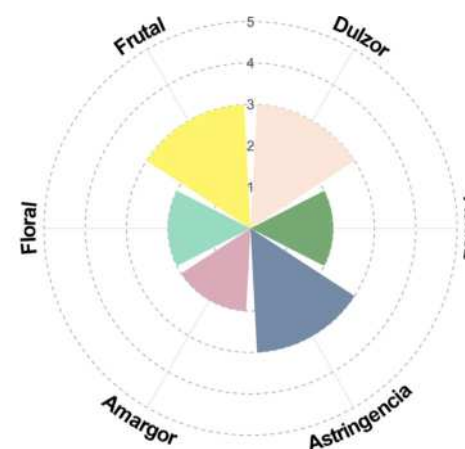
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

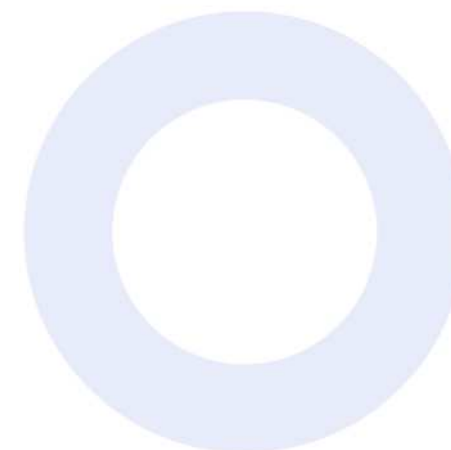
¿Cómo se comporta en campo?



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

¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

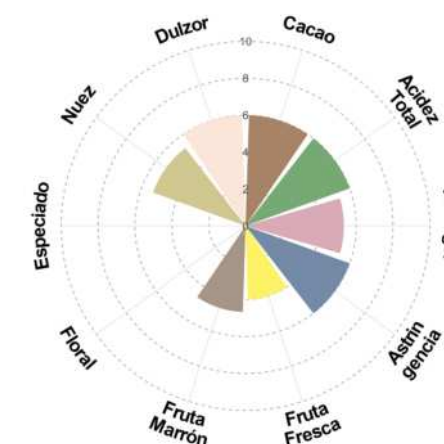
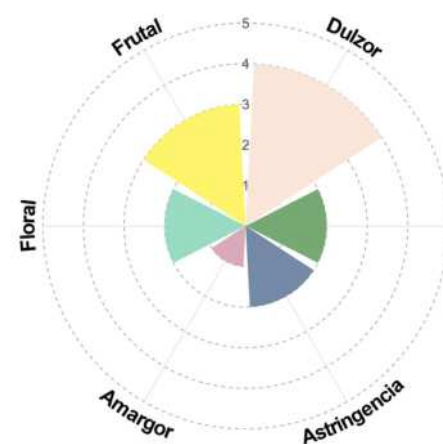
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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

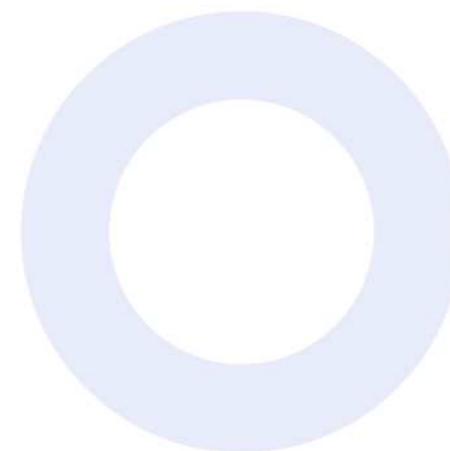
¿Cómo se comporta en campo?



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

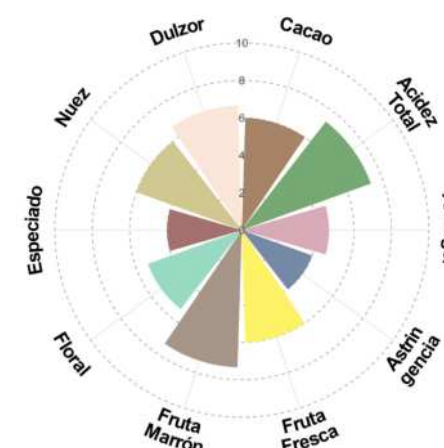
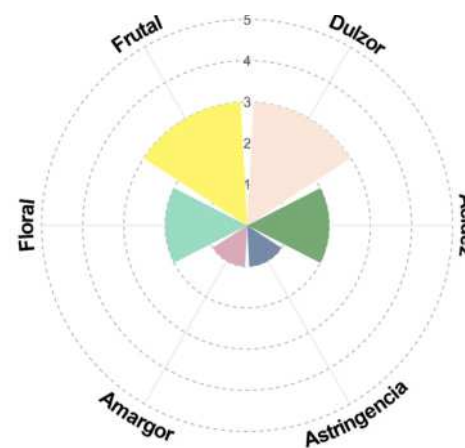
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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?

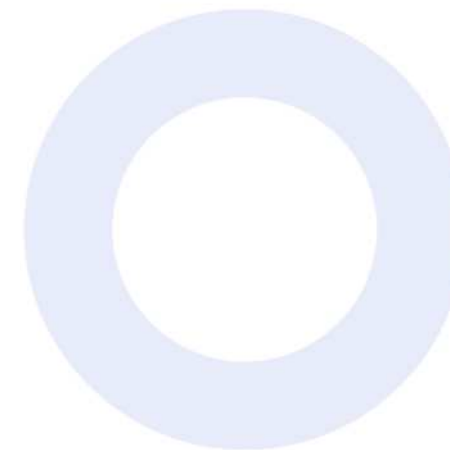


1. Productividad

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?

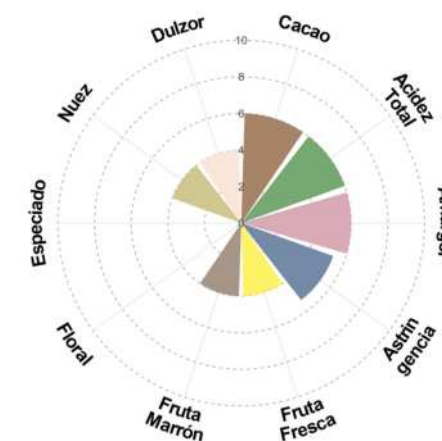
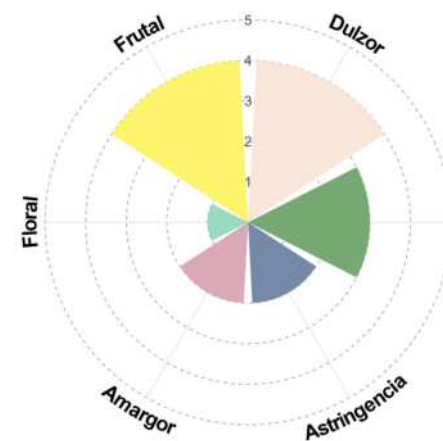


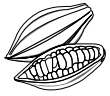
1. Sabores básicos de la pulpa

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?

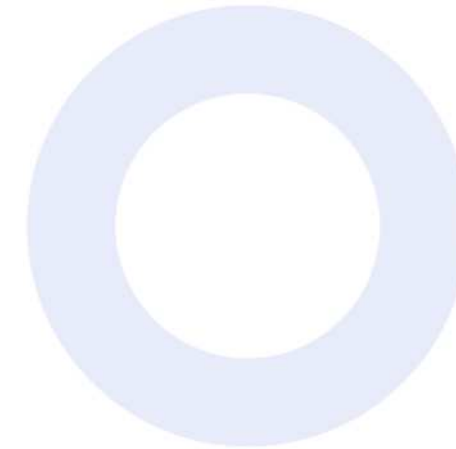


1. Productividad

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

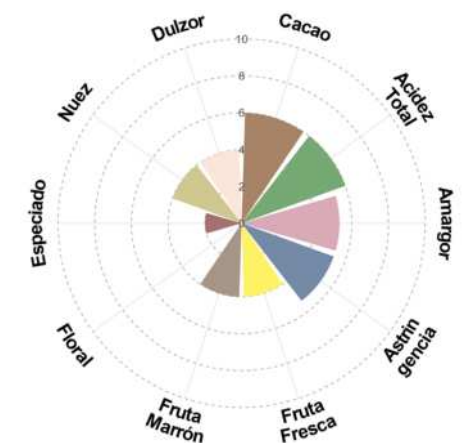
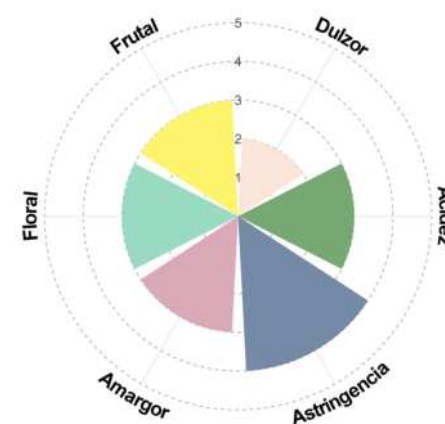
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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: Ligeramente
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

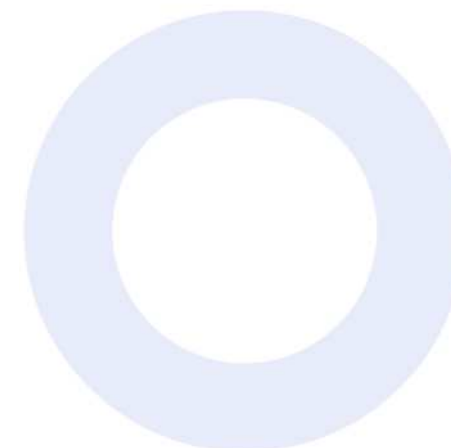
¿Cómo se comporta en campo?

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

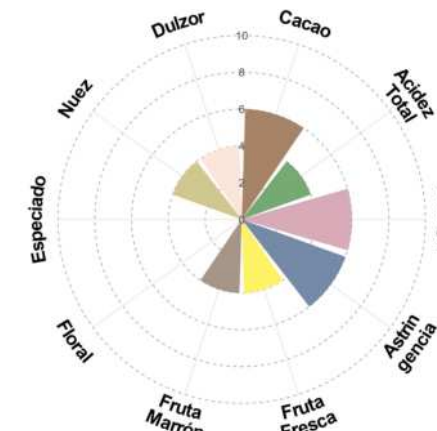
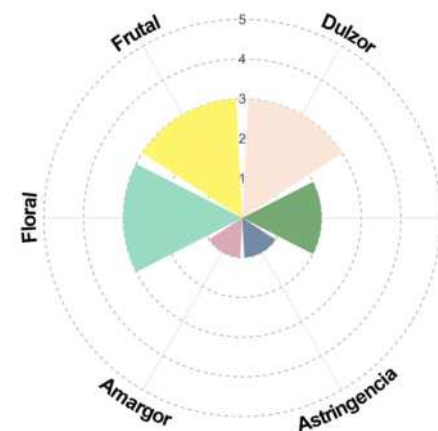
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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 mucilago: Blanco
Textura de mucilago: Jugoso

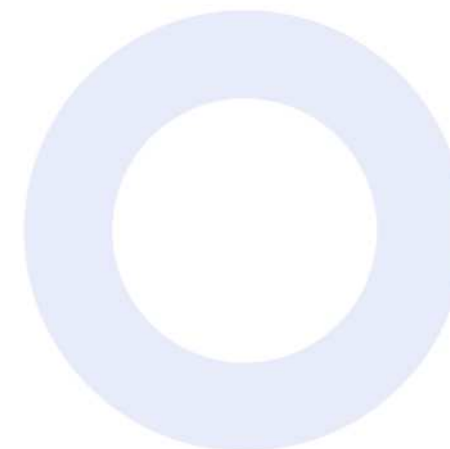
¿Cómo se comporta en campo?



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

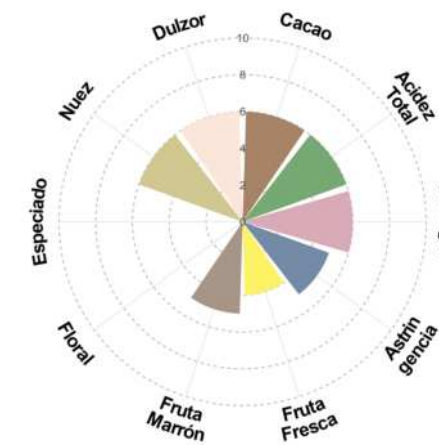
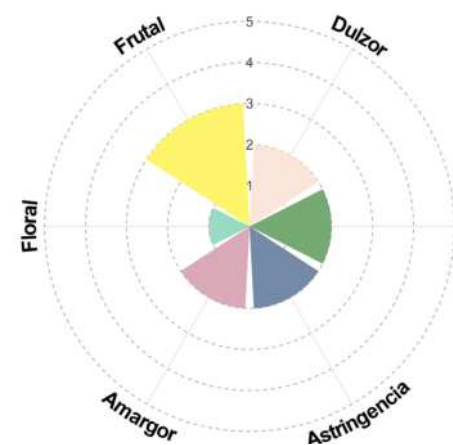
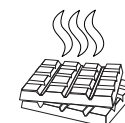
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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



¿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

¿Cómo se comporta en campo?

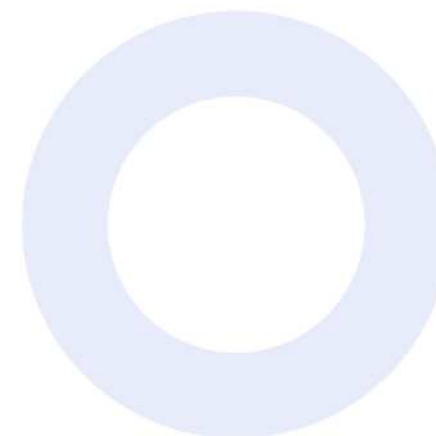


1. Productividad

Tamaño del fruto: Intermedio
Tamaño de la semilla: Grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho

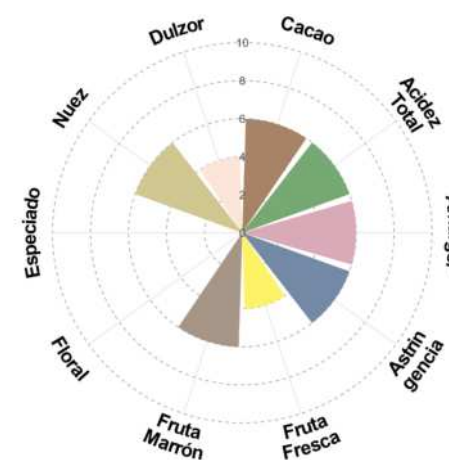
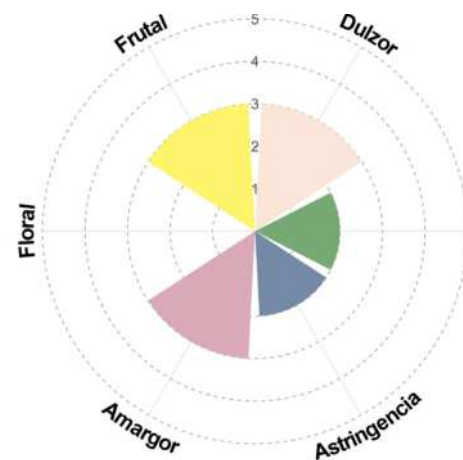
¿Qué atributos sensoriales tiene?

1. Sabores básicos de la pulpa

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



2. Perfil sensorial del licor



¿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: 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: grande
Nº 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



¿Cuál es su afinidad genética?



Grupo Genético
Chuncho
Huallaga

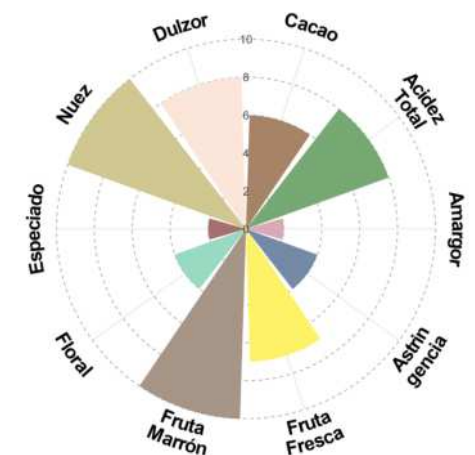
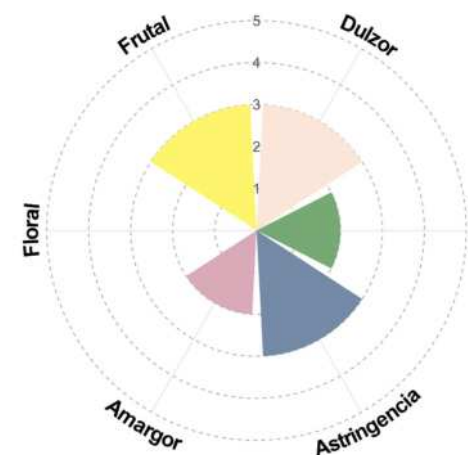
¿Qué atributos sensoriales tiene?

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





Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development