

RESUMEN

Autor [Carbajal Cáceda, M.C.A.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Agronomía](#)
Título **Comportamiento de once variedades comerciales de quinua (*Chenopodium quinoa Willd*) en condiciones de costa central - La Molina**
Impreso Lima : UNALM, 2019

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	F01. C372 - T	USO EN SALA
Descripción	83 p. : 27 fig., 15 cuadros, 75 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Agr)	
Bibliografía	Facultad : Agronomía	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	CHENOPODIUM QUINOA GENOTIPOS VARIEDADES FACTORES DE RENDIMIENTO CARACTERISTICAS AGRONOMICAS FENOLOGIA MILDIU ETAPAS DE DESARROLLO DE LA PLANTA RESISTENCIA A LA ENFERMEDAD RENDIMIENTO DE CULTIVOS METODOS EXPERIMENTACION EN CAMPO EVALUACION COSTA PERU QUINUA COSTA CENTRAL LA MOLINA (DIST)	
Nº estándar	PE2019000245 B / M EUVZ F01	

La quinua (*Chenopodium quinoa Willd*), ha adquirido importancia no solo a nivel nacional sino internacional, debido, a su valor proteico. Su demanda determinó buenos precios a nivel de agricultor y estimulo la siembra en nuevas áreas de cultivo como la costa peruana. La presente investigación tuvo como objetivo estudiar el comportamiento de genotipos de quinua en condiciones de costa central, y determinar las unidades de calor acumuladas para el crecimiento y desarrollo de las diferentes variedades evaluadas bajo condiciones de costa central. Esta investigación se llevó a cabo en el Instituto Nacional de Innovación Agraria Sede La Molina, en la segunda campaña, de julio a diciembre 2013, en colaboración con el Programa de Investigación y Proyección de Cereales y Granos Nativos de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Se utilizó el método DBCA, con cuatro repeticiones y once variedades de quinua Los caracteres evaluados fueron: rendimiento, mildiu, porcentaje de proteína y saponina, peso de mil granos, las fases fenológicas (días) y las unidades de calor (grados día) requeridas para alcanzar cada fase de desarrollo. Las variedades que alcanzaron los mayores rendimientos fueron: Altiplano (5 t/ha), Quillahuaman (3.6 t/ha), Amarilla Sacacca (3.1 t/ha), Amarilla de Marangani (3 t/ha). En calidad destaca la Negra Ccollana por su buen contenido de proteína con 18.76 por ciento de proteína y la mayoría de las variedades evaluadas son dulces a excepción de las variedades Amarilla de Marangani, Amarilla Sacacca, Huancayo y Blanca de Juli que pertenecen al grupo de quinuas amargas. Las variedades provenientes del altiplano peruano fueron más susceptibles al mildiu (*Perenospora vaiabilis*) en las primeras etapas fenológicas y las provenientes del valle, tuvieron mayor incidencia en etapas finales,. La enfermedad varió de 1% a 70%. Las fases fenológicas de las once variedades de quinua tuvieron los siguientes rangos de duración en la campaña 2013-14: germinación de 7 a 10 días, crecimiento vegetativo de 17 a 25 días, piramidación floral de 45 a 50 días, floración de 80 a 84 días, antesis de 90 a 99 días, grano acuoso de 95 a 111 días, grano lechoso de 100 a 124 días, grano pastoso de 102.8 a 128

días, maduración de 130 a 150 días. El tiempo térmico expresado en grados días acumulados en las diferentes fases fenológicas de las 11 variedades de quinua en la campaña 2013-2014 fueron: germinación: 69.05 °D crecimiento vegetativo (227.57 °D), piramidación floral (344.73 °D), floración (105.899 °D), antesis (78.97 °D), grano acuoso (96.22 °D), grano lechoso (97.14 °D), grano pastoso (242.86 °D), maduración (193.729 °D).