

POTENCIALIDADES DEL CAUPÍ Y EXTENSIÓN DE SU CULTIVO EN VILLA CLARA COMO RESULTADO DEL PROGRAMA DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA LOCAL.

Edilio Quintero Fernández, Víctor D. Gil Díaz, José Carlos García Hernández, Gudelia Rodríguez Valdés y Lourdes Fernández Pérez.

Centro de Investigaciones Agropecuarias (CIAP), UCLV. Carretera a Camajuaní Km 5½, CP 54830, Santa Clara, Villa Clara
e-mail: edilioqf@uclv.edu.cu, Tf (53) (42) – 281520

El caupí (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), leguminosa de grano con un alto nivel nutritivo que iguala, e incluso supera en algunos aspectos, al frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) el cual constituye la mayor fuente proteica vegetal en la alimentación de la población cubana, debido a la predilección de la misma por este grano y por el hábito adquirido a través de diversas generaciones, sin embargo la producción nacional aún no satisface la demanda. Por otra parte, el caupí, por su contenido de proteínas y por la poca presencia de factores antinutricionales, además de su utilidad en la alimentación humana, también pudiera ser una buena alternativa para la alimentación animal. Las investigaciones realizadas con el germoplasma de caupí en el Centro de Investigaciones Agropecuarias (CIAP) de la Universidad Central de Las Villas, durante los últimos años, han demostrado que su cultivo es eficiente y productivo durante todo el año, muy tolerante al estrés por sequía y por exceso de humedad, y que existen variedades con un alto potencial productivo en ciclos de siembra a cosecha muy cortos. A través de las actividades realizadas en el marco del Programa de Innovación Agropecuaria Local (PIAL), el cultivo ha tenido un alto nivel de adopción, tanto por los campesinos que destinan sus producciones para el consumo humano, como aquellos que la destinan a la alimentación animal. Se llega a la conclusión que esta especie reúne cualidades para ser incorporado a los sistemas productivos como fuente de alimento proteico para la alimentación humana y animal.

Palabras y frases clave: caupí, *Vigna unguiculata*, innovación local