

FRIJOL CAUPI

Caupi (Cowpea), Caraota de ombligo negro, frijol de rienda, frijol de vara, habichuela china, judía de careta

Vigna unguiculata subsp. unguiculata

Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS


Descripción

Vigna unguiculata es una leguminosa de grano originaria de África. Atributos como el porte (erecto, semierecto o rastrero), el color de la semilla (tonos de blanco, rosa, marrón y negro) y el tiempo de maduración de la semilla (60 a 240 días) difieren según la variedad. Las vainas aparecen en pares en forma de V.

Usos

V. unguiculata es un cultivo versátil que se cultiva como anual. Es una fuente importante de semillas comestibles y secas. También se comen vainas, semillas y hojas inmaduras/verdes. Es un excelente cultivo de abono verde/ de cobertura y puede utilizarse para alimentar al ganado como forraje, ya sea henificado o ensilado, o cortado y transportado. Las mejores variedades para la agricultura en pequeña escala suelen ser las que tienen enredaderas extendidas (para cobertura del suelo y forraje animal) y alta producción de vainas (para consumo humano y ganadero). Los tipos de maduración temprana son adecuados para temporadas de lluvias cortas.

Nombres comunes

- Inglés
 - Cowpea
 - Black Eyed Pea
 - Crowder
- Francés
 - niébé
 - pois yeux noirs dolique mongette
- Hindi
 - 
- Malayo
 - kacang bol
 - kacang merah
 - kacang toongga

Cultivo

- **Elevación** - hasta 2000 m
- **Precipitación** - 300-4100 mm (500-1500 óptimo); tolera sequías pero no inundaciones
- **Tipos de suelo** - amplia gama; prefiere suelos bien drenados con pH de 6 a 7; intolerante a la salinidad
- **Rango de temperatura** - 15-40°C (25-35°C óptima)
- **Sensibilidad a la duración del día** - ~12 (variedades de día corto) a 12-14 (variedades neutrales a duración del día) horas
- **Luz** - prefiere el pleno sol pero tolera alguna sombra (importante para el cultivo intercalado)

Programa la siembra de semillas (2,5-5 cm de profundidad en el suelo) de modo que las vainas maduren antes de que terminen las lluvias. Siembre 2-3 semillas/hoyo, raleando hasta 1-2 plántulas/hoyo 2 semanas después de la siembra. Si se cultiva solo, se debe procurar una distancia entre plantas de 20-50 cm (en hilera) X 50-75 cm (entre hileras), dejando más espacio para los tipos rastreros que los erectos. Al intercalarlo, ajuste el espaciamiento y el tiempo de siembra para minimizar la competencia entre cultivos. *V. unguiculata* obtiene gran parte de su nitrógeno del aire, pero se beneficia de aportes modestos para fertilización. Mantenga *V. unguiculata* libre de maleza hasta que las plantas estén establecidas.

La cosecha y producción de semillas

Para la producción de legumbres (semillas secas), coseche las vainas a medida que maduran y se secan. Las vainas secas se volverán amarillas o marrones. Es posible que se necesiten varias cosechas, especialmente para los tipos rastreros. Retire las semillas de las vainas y manténgalas frescas y secas. Para la producción de hojas, coseche las hojas tiernas jóvenes cada 1-2 semanas a partir de 1 mes después de la emergencia de la plántula hasta la floración. Para las vainas frescas o "guisantes", coseche las vainas alrededor de 2 semanas después de la floración.

Plagas y Enfermedades

El manejo integrado de plagas es importante, ya que *V. unguiculata* se ve afectado negativamente por insectos, malezas parasitarias, nematodos del nudo de la raíz, enfermedades fúngicas y virus.

Cocina y Nutrición

V. unguiculata es una buena fuente de proteínas vegetales y carbohidratos baja en grasa. Las semillas secas pueden molerse para hacer una harina rica en proteínas, o cocinadas y añadidas a muchos alimentos tradicionales. El remojo, la germinación y la ebullición reducen los antinutrientes. Las hojas frescas y las vainas/semillas se utilizan como verdura cocida. Las hojas pueden conservarse secándose al sol.

Referencias

Dugje, I.Y. , L.O. Omoigui, F Ekeleme, A.Y. Kamara, and H. Ajeigbe.>2009.[Farmers' Guide to Cowpea Production in West Africa](#). IITA.

Ecocrop. 1993-2007.>[Vigna unguiculata](#). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma, Italia.

Ibrahim, S.S. Habiba, R.A. A. Shatta, and H. Embaby. 2018.>[Effect of soaking, germination, cooking and fermentation on antinutritional factors in cowpeas](#). *Food/Nahrung* 46(2)92-95

Madamba, R., G.J.H. Grubben, I.K. Asante, and R. Akromah. 2006.>[Vigna unguiculata \(L.\) Walp](#). En: Brink, M. and G. Belay (Editors). PROTA

Omenna, E.C. O.T. Olanipekun, and R.O. Kolade. 2016.>[Effect of boiling, pressure cooking and germination on the nutritional and antinutrients content of cowpea \(Vigna unguiculata\)](#). *ISABB Journal of Food and Agriculture Science* 6(1):1-8