



FUNDACIÓN HONDUREÑA DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

# BANANO FHIA-01

*Banano rústico para huertos caseros  
y para procesamiento*



## **Programa de Banano y Plátano**

La Lima, Cortés, Honduras, C.A.

Apartado Postal 2067, San Pedro Sula, Cortés, Honduras, C.A.

Tels: (504) 2668-2470, 2668-2827

Fax: (504) 2668-2313

e-mail: [fhia@fhia-hn.org](mailto:fhia@fhia-hn.org)

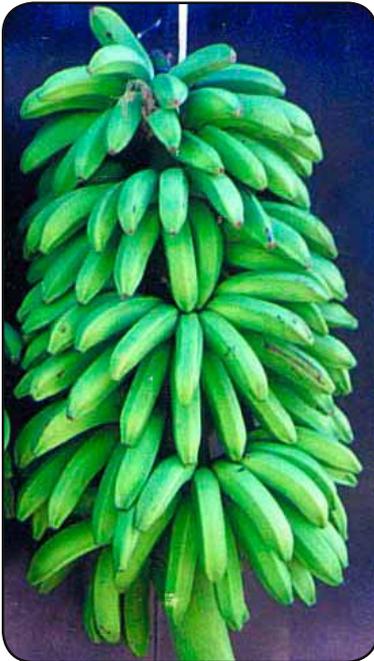
## INTRODUCCIÓN

El híbrido semi-enano FHIA-01 es un banano “Prata Ana”, que fue desarrollado en 1988. Se consume como fruta fresca o verde, en forma hervida o frita. Los frutos maduros tienen sabor a manzana (ácido - dulce) y tienen un excelente sabor cuando son cocidos o fritos en estado verde. Se encuentra en producción comercial en Australia, entre otros. Fue importado a Australia, para sustituir al famoso banano “*ladyfinger*”.

## CARACTERÍSTICAS

### Morfología

La planta mide entre 2.5 y 3.5 m; es una planta fuerte que sostiene grandes racimos sin apuntalamiento. Tiene hojas decumbentes y un tallo brillante. El racimo es ligeramente inclinado y asimétrico. Los frutos, de color verde, son rectos hacia la punta, la cual presenta una forma de cuello de botella.



Racimo de FHIA-01.

### Fenología

El tiempo de la siembra hasta la floración es entre 290 y 320 días; el primer ciclo productivo, o sea, de parición a cosecha es de 90 a 100 días. La segunda floración se presenta a los 530 a 560 días después de la siembra.

### Producción

El peso neto del racimo, que es el peso sin raquis, está entre 25 y 35 k, con un número de dedos por racimo de 130 a 160.

El peso de los dedos individuales oscila entre 192 y 220 g.

## Características de resistencia

El híbrido es resistente a la Sigatoka negra y a las tres razas del Mal de Panamá que atacan las Musáceas; además, es resistente a pudriciones fungosas de la corona. Es moderadamente resistente al nematodo *Radopholus similis* y moderadamente susceptible a *Pratylenchus coffeae*.



FHIA-01 (derecha) con sus progenitores Prata enano (izquierda) y SH-3142 (centro).

Por su resistencia a las enfermedades más importantes, este banano puede ser cultivado en forma orgánica; por estas mismas características, también es una buena alternativa para agricultores de subsistencia, ya que no requiere aplicaciones de fungicidas.

## ASPECTOS AGRONÓMICOS

### Requerimientos agroecológicos

Las plantas son vigorosas y de alto rendimiento, adaptadas a condiciones sub-óptimas de cultivo (bajo régimen de lluvia, fertilidad, y temperatura).

#### Altura:

FHIA-01 crece bien a alturas de 0 a 1,400 msnm.

#### Suelos:

conviene seleccionar suelos no inundables bien drenados y que sean accesibles durante todo el año; requiere suelos francos.

**Precipitación pluvial:** debe ser aproximadamente 2,000 mm/año, bien espaciada.

**Temperatura:** la temperatura óptima es de 28 °C. Es tolerante al frío y resiste temperaturas más bajas que el banano comercial Cavendish.

### **Manejo agronómico**

Se recomienda densidades de siembra de 1,600 plantas/ha en siembras permanentes.

La fertilización se realiza de acuerdo a los resultados del análisis del suelo. Para las condiciones del valle de Sula (Honduras), se recomienda aplicar 300 kg de nitrógeno (N) y 450 kg de potasio ( $K_2O$ ) por hectárea por año. Se ha observado que bajo condiciones de riego la planta manifiesta un mayor potencial de producción, con rendimientos más altos que los obtenidos en áreas sin riego.

Se debe realizar un deshoje de saneamiento cada 2 semanas, eliminando hojas dobladas y las afectadas por Sigatoka negra. Cada 8 semanas se realiza un deshije. El deshermane se efectúa a los 4 meses después de la siembra, con el fin de seleccionar la mejor planta madre y su retoño. Se recomienda el desbellote y el desmane de la falsa más dos manos, para lograr el desarrollo apropiado de los dedos.

### **Poscosecha**

Cuando las condiciones ambientales no son extremas, el banano tiene una larga vida verde y buenas características de embarque. Al madurar, la cáscara tiene un atractivo color amarillo, con una textura de la pulpa suave y un agradable sabor ligeramente ácido. Al cocerse verde, tiene un atractivo color blanco en el exterior y dorado en el interior, con excelente textura y sabor. Al cocinarse, no se desintegra la fruta. El banano maduro puede bien ser usado como puré para alimento de niños. También es recomendado su uso en ensalada de frutas, porque al cortarse en rodajas, no se oxida como lo hace el banano comercial Cavendish.