

Nº 10 JUNIO 1998

INIAP

REVISTA INFORMATIVA DEL INSTITUTO NACIONAL AUTÓNOMO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

- Nuevas variedades de maíz
- La viticultura en el litoral
- Sistema de producción de semilla de papa
- Problemas entomológicos en Manabí

ECUADOR

INIAP-122, "CHAUCHO MEJORADO", VARIEDAD DE MAIZ AMARILLO HARINOSO SEMI-PRECOZ PARA LA PROVINCIA DE IMBABURA

Edison Silva, Ing. Agr. M.Sc. *

Jorge Dobronsky, Ing. Agr. *

José Vásquez, Ing. Agr. M.Sc. *



INTRODUCCION

Imbabura es una de las provincias más importantes en la producción de maíz suave en la Sierra. Se siembran alrededor de 20.000 ha. anuales de maíz amarillo. Las variedades más cultivadas son Chaucho y Huandango. Chaucho es cultivado en los cantones Antonio Ante, Cotacachi, Ibarra y Urcuquí y se lo consume principalmente como choclo; sin embargo es apreciado también para mote, tostado, harinas, humitas, sopa, tortillas, chicha y pan; además la planta es utilizada como forraje o abono.

Desde 1993, el Programa de Maíz de la Estación Experimental "Santa Catalina" se dedicó al mejoramiento de las variedades locales, con el objetivo de que rindan bien en las di-

versas condiciones agroclimáticas y diferentes sistemas de producción de los agricultores serranos. La variedad INIAP-122, CHAUCHO MEJORADO, ha sido desarrollada con la participación de los agricultores y consumidores, quienes seleccionaron la variedad por sus características de precocidad, porte bajo, mazorca grande, resistencia al acame, tolerancia a la pudrición de mazorca y buena calidad de grano para choclo y tostado.

La liberación de Chaucho se enmarca dentro de la nueva estrategia del INIAP de generar tecnología basada en la demanda de los productores y de conservar los recursos genéticos locales mejorando la producción.

* Investigadores del Programa de Maíz, Estación Experimental Santa Catalina

Tabla 1. Características agronómicas y de calidad del grano de Chaucho Mejorado. Santa Catalina, 1997.

I. Agronómicas	Rango
Días a floración femenina:	95 a 110
Días a cosecha en choclo:	120 a 150
Días a cosecha en seco:	210 a 240
Altura promedio de planta:	250 cm
Altura promedio de mazorca:	140 cm
Longitud de la mazorca:	15 a 20 cm
Porcentaje de grano:	85 - 87 %
Formas de consumo:	Choclo, tostado, mote, harina, sopa, tortilla, etc.
Zonas de cultivo:	Valles templados de Imbabura entre 2 200 a 2 800 msnm
Rendimiento experimental en choclo:	235 sacos de 125 unidades/ha.
Rendimiento experimental (INIAP-131):	222 sacos de 125 unidades/ha.
Rendimiento experimental en grano seco:	4.5 ton/ha
Rendimiento experimental (INIAP-131):	4.05 ton/ha
2. De calidad del grano (base seca)*	
Humedad:	13.03%
Proteína:	8.13%
Proteína (INIAP-131):	6.71%
Azúcares totales:	7.32%
Almidón:	74.57%
Almidón (INIAP-131):	68.82%
Aceptación en choclo y grano seco:	Buena

* Dpto de Nutrición y Calidad de la E.E. "Santa Catalina"

RENTABILIDAD DEL CULTIVO

Para la producción de Chaucho mejorado en Imbabura se calcularon los siguientes costos e ingresos en base al rendimiento experimental de choclo, grano y semilla (Tabla 2). El precio de venta del choclo es un promedio de las clases primera y segunda. Un 20% corresponde al choclo de segunda y su precio es

50% inferior al choclo de primera. Del grano, el 80% es comercial y el 20% granza. En el caso de semilla, del procesamiento de las mazorcas se obtiene: el 55% de semilla, 20% de grano comercial, 20% de granza y 5% de pérdidas.

Tabla 2. Análisis de rentabilidad de Chaucho Mejorado. Santa Catalina 1997

Rubro	Choclo ¹ S/. / ha	Grano ² S/. / ha	Semilla ³ S/. / ha
Costo de Producción	2 346 228	2 510 628	3 688 128
Valor Bruto de la producción	7 050 000	8 000 000	13 000 000
Valor neto de la producción	4 703 772	5 489 372	9 311 872
Rentabilidad (%)	200	220	250
Rentabilidad Banco (32%)			

^{1/} Precio promedio por saco S/. 30 000,00

^{2/} Precio promedio por quintal S/. 100 000,00

^{3/} Precio promedio por quintal de semilla S/. 200 000,00