

INIAP-111 "GUAGAL MEJORADO"



ORIGEN: "GUAGAL MEJORADO" fue formada con base a variedades locales colectadas en casi toda la provincia de Bolívar en 1989 y 1993. Las variedades que presentaron buenas características agronómicas y de calidad de grano, tanto en choclo como en grano seco durante 2 ciclos de cultivo (1993-1994 y 1994-1995), se cruzaron entre ellas para formar la población Guagal, la cual se seleccionó durante tres ciclos en tres localidades de esa provincia.

ADAPTACIÓN: La variedad INIAP-111 "GUAGAL MEJORADO", fue desarrollada con la participación de técnicos y agricultores y se caracteriza por ser semi-tardía, de porte bajo (en comparación a las variedades que poseen los agricultores), con resistencia al acame, así como de buen rendimiento y calidad de grano. Se adapta a altitudes entre los 2 400 a 2 800 metros en los cantones antes mencionados..

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y MORFOLÓGICAS:

| Características ^{1/} | Promedio |
|--|---------------------------|
| Días a floración femenina | 134 |
| Días a la cosecha en choclo | 208 |
| Días a la cosecha en seco | 265 |
| Altura de planta (cm) | 300 |
| Altura de mazorca | 178 |
| Longitud de la mazorca (cm) | 20 |
| Rendimiento comercial en choclos/ha | 250 sacos de 140 unidades |
| Rendimiento comercial grano seco (kg/ha) en unicultivo | 4 000 |
| Rendimiento comercial grano seco (kg/ha) asociado con frejol | 3 000 |
| Número de hileras de grano por mazorca | 12 |
| Color de tusa | Blanca/rosada |
| Color del grano seco | blanco |
| Color del grano tierno | blanco |
| Tipo de grano | harinoso |
| Textura del grano | suave |

1/Datos obtenidos en localidades que varían de 2 200 a 2 800 msnm

REACCIÓN A ENFERMEDADES

La variedad es tolerante a enfermedades foliares como: Tizón de la hoja” y “Roya” causadas por los hongos *Helminthosporium turcicum* y *Puccinia sp*, respectivamente. Asimismo es tolerante a la “podrición de la mazorca” causada por *Fusarium moniliforme*.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| Parámetros de Calidad | Porcentaje (%) |
|---|----------------|
| Proteína | 9,33 |
| Ceniza | 1,53 |
| Fibra | 2,80 |
| Extracto libre de Nitrógeno (Hidratos de carbono) | 81,06 |
| Azúcares totales | 0,19 |

2/ Fuente: Dpto. de Nutrición y Calidad de la EESC del INIAP



Para mayor información dirigirse a:
ESTACION EXPERIMENTAL SANTA CATALINA
Programa de Maíz (maíz.eesc@iniap.gob.ec)
Ing. Carlos Yáñez (carlos.yanez@iniap.gob.ec)
Teléfono 0223006038 - 023076004