

INIAP-122 "CHAUCHO MEJORADO"



ORIGEN: "CHAUCHO MEJORADO" se deriva de un cruzamiento múltiple entre cuatro colecciones de maíces locales, provenientes de Chaltura (ECU-07203), La Florida (ECU-07297), Natabuela (ECU-07302), e Imantag (ECU-07310) en Imbabura. Estas colecciones presentaron buenas características agronómicas y de calidad de grano durante 2 ciclos de cultivo, 1993-94 y 1994-95. Luego se formó la población o compuesto y se sometió a 2 ciclos de selección en 3 localidades.

ADAPTACIÓN: La variedad INIAP-122 "CHAUCHO MEJORADO", fue desarrollada con la participación de técnicos y agricultores. Se caracteriza por su precocidad, porte bajo, resistencia al acame, tolerancia a la pudrición de mazorca y buena calidad del grano. Se adapta a altitudes entre los 2 200 y 2 800 metros en los cantones antes mencionados y se asocia con variedades trepadoras de fréjol semi-precoc.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS Y MORFOLÓGICAS:

Características	Promedio
Días a floración femenina	102
Días a la cosecha en choclo	135
Días a la cosecha en seco	225
Altura de planta (cm)	250
Altura de mazorca	140
Longitud de la mazorca	18
Rendimiento comercial en choclos/ha	190 sacos de 125 unidades/ha
Rendimiento comercial grano seco (kg/ha) en unicultivo	4 000
Rendimiento comercial grano seco (kg/ha) asociado con fréjol	3 000
Número de hileras de grano por mazorca	10
Color de tusa	Rosada 80% Blanca 15% Morada 5%
Color del grano seco	Amarillo
Color del grano tierno	Crema
Tipo de grano	Harinoso
Textura del grano	Suave

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

REACCION A ENFERMEDADES

La variedad es tolerante a enfermedades foliares como: Tizón de la hoja^{2/} 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 ^{2/}

Parámetros de Calidad	Porcentaje (%)
Proteína	8,13
Humedad	13,03
Azúcares totales	2,32
Extracto libre de Nitrógeno (Hidratos de carbono)	74,57
Azúcares totales	2,32

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



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

Esta publicación es financiada con fondos del Proyecto SENESCYT
PIC-12-INIAP-008-Convenio: 20120322-539027



Secretaría Nacional
de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación