



# **Variedades**

# **INIAP-192**

# Chulpi Mejorado

## Origen

Ha sido obtenida por el programa de maíz de la Estación Experimental Santa Catalina, mediante cruzamientos de líneas y selecciones sucesivas. Intervienen como progenitores maíces de tipo chulpi o dulce procedentes de las provincias de Chimborazo y Pichincha.



### Características Agronómicas y Morfológicas

Descripción	Caracteristicas
Tipo de grano	Semi harinoso
Textura de grano	Dura
Color de grano	Amarillo
Días a la floración femenina	110
Días a la cosecha en seco	240
Altura de planta (m)	1,95
Altura a la primera mazorca (m)	1,05
Rendimiento comercial en seco (kg / ha)	4200 (78 qq/ha)
Rendimiento forraje (kg / ha)	UTO NACIONAL DE 60
Asociación con fréjol	Si soporta
Tolerancia a enfermedades	Tizón de la hoja (Helmintosporium turciicum)
	Roya ( <i>Puccinia sp.</i> )
Subseptibles a enfermedades	Pudrición de la mazorca (Fusarium moniliforme)
Altitud (m.s.n.m)	2400 a 2800



#### Para más información:

02 2 553 302 info@iniap.gob.ec www.iniap.goc.ec

#### Plataformas:

eva.iniap.gob.ec tecnologia.iniap.gob.ec

#### Síguenos en nuestras redes:

- Agroinvestigación Iniap
- **f** agroinvestigacionecuador
- @INIAPECUADOR

## Zonas de Producción

Se cultiva en las provincias de Carchi, Pichincha, Imbabura y Cotopaxi.

### **Usos:**

Alimentación humana, tostado



