



Variedades

INIAP-122

Chaucho Mejorado

Origen

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 presentarpn buenas caracteristicas agronómicas y de calidad de grano.



Características Agronómicas y Morfológicas

Descripción	Caracteristicas
Tipo de grano	Harinoso
Textura de grano	Suave
Color de grano	Crema
Días a la floración femenina	102
Días a la cosecha en choclo	135
Días a la cosecha en seco	225
Altura de planta (m)	2,50
Altura a la primera mazorca (m)	1,40
Rendimiento comercial en choclo (sacos / ha)	190
Rendimiento comercial en seco (kg / ha)	4000 (89 qq/ha)
Asociación con fréjol	IGACIONES Si soporta RIAS
Rendimiento en asociación (kg / ha)	3000 (65 qq/ha)
Tolerancia a enfermedades	Tizón de la hoja (Helmintosporium turciicum)
	Roya (Puccinia sp.)
	Pudrición de la mazorca (Fusarium moniliforme)
Altitud (m.s.n.m)	2200 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
- agroinvestigacionecuador
- @INIAPECUADOR

Características Nutricionales:

Parámetros de calidad	Porcentaje
Proteína	8,13
Humedad	13,03
Extracto libre de Nitrógeno	174,57

Zonas de Producción

Se cultiva en la Provincia de Imbabura y norte de Pichincha.

Usos:

Alimentación humana, en choclo, tostado, harina,



