



Variedades

INIAP-101

Blanco Harinoso Precoz

Origen

Fue desarrollado por el programa de maíz de la Estación Experimental Santa Catalina, el cual tiene como progenitor la variedad а Cacahuazintle de México a partir de la cual y luego de varios años de selección se ha obtenido al variedad. Este material fue introducido del Internacional Centro Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) y del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).



Características Agronómicas y Morfológicas

Descripción	Caracteristicas
Tipo de grano	Harinoso
Textura de grano	Suave
Color de grano	Blanco
Días a la floración femenina	92
Días a la cosecha en choclo	125
Días a la cosecha en seco	205
Altura de planta (m)	1,95
Altura a la primera mazorca (m)	0,94
Rendimiento comercial en choclo (sacos / ha)	215
Rendimiento comercial en seco (kg / ha)	IGACIONES AGR. 4000 ARIAS (88 qq/ha)
Asociación con fréjol	No soporta
Tolerancia a enfermedades	Tizón de la hoja (Helmintosporium turciicum)
	Roya (Puccinia sp.)
	Pudrición de la mazorca (Fusarium moniliforme)
Altitud (m.s.n.m)	2400 a 3000



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

Características Nutricionales:

Parámetros de calidad	Porcentaje
Proteína	6,39
Humedad	7,63
Extracto libre de Nitrógeno	U NACIONAL DE ACIONES AGROPECUARI 74,24

Zonas de Producción

Se cultiva en la Provincia de Carchi, Imbabura, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Azuay, Cañar y Loja.

Usos:

Alimentación humana, en choclo y en grano seco.



