

MAIZ INIA 603 - CHOCLERO



Nueva Variedad para una Producción Rentable

ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGRARIA BAÑOS DEL INCA - CAJAMARCA

MAIZ INIA 603 - CHOCLERO

INTRODUCCIÓN

La variedad Blanco Urubamba, del Valle Sagrado de los Incas - Cusco, es del tipo de maíz choclero por excelencia para las exigencias del poblador peruano. Desafortunadamente, esta variedad tiene una adaptación muy específica a ciertas condiciones agroecológicas y en consecuencia no se puede sembrar satisfactoriamente en muchos lugares de la sierra peruana.

Con la finalidad de ampliar el rango de adaptación de ésta variedad, el ex - Programa de Investigación en Maíz y Arroz del INIA en 1978 formó el Complejo Peruano II (CP II), población de amplia base genética, a partir del cual se derivó la variedad Maíz INIA 603 - Choclero.

El método de selección inicial fue el de medios hermanos y luego el de hermanos completos.

ORIGEN

Maíz INIA 603 - Choclero, en 1990 se ha formado por la recombinación de las 9 mejores familias de hermanos completos derivados del CP II.

El cual básicamente está formado en un 50% por colecciones tipo Blanco Urubamba de Cusco; el otro 50% por germoplasma integrado por colecciones de maíz Blanco Imperial de Cajamarca, variedades mejoradas, del PCIM (PCIM 561, PMC 562, PMC 568) y Colecciones de los departamentos de Ancash, Apurímac y Ayacucho.

CARACTERÍSTICAS

Maíz INIA 603 - Choclero, es una variedad de polinización libre, con buena adaptación a las condiciones de los valles interandinos de la sierra entre 2600 y 3000 metros de altitud.

Las plantas son de porte mediano a alto, con buena arquitectura, tallo medianamente grueso, con una o dos mazorcas ubicadas en el tercio medio. La mazorca es de forma cilindro cónica, con 8 a 10 hileras de granos grandes, amiláceos y de color blanco cremoso.

Su potencial de rendimiento en grano seco es de 6 t/ha.

A los 170 días de la siembra se pueden cosechar 40000 choclos de primera, con buenos precios.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS DE LA VARIEDAD

Altura de planta	: 2,48 m
Altura de mazorca	: 1,45 m
Días a floración femenina	: 110 días
Producción de choclo	: 170 días
Periodo vegetativo	: 210 días

REACCIÓN AL ATAQUE DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plagas

- Moderada tolerancia al ataque del gusano cogollero (*Spodoptera frugiperda*)
- Moderada susceptibilidad al gusano mazorquero (*Heliothis zea*).

Enfermedades

- Tolerancia al ataque del Virus MRFV.
- Moderada susceptibilidad a la pudrición de la mazorca (*Fusarium moniliforme*).

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DEL CULTIVO

Epoca de siembra

Para producir "choclo" es importante asociar la época de siembra para obtener una buena oportunidad de

precio de venta, con las primeras cosechas en épocas de escasez, para lograr mejores precios.

Para la zona de Cajamarca y alrededores, la época de siembra adecuada para la producción de choclo y grano es en el mes de octubre hasta mediados de diciembre.

Siembra

Para asegurar la más alta germinación y emergencia de plántulas se utiliza 50 kg/ha de semilla de buena calidad, en lo posible tratada con un insecticida y/o fungicida adecuado. La siembra efectuarla luego de una buena preparación del suelo y con una humedad adecuada.

Densidad de siembra

La distancia entre surcos es de 0,8 m y de 0,5 m entre golpes. Distribuir 3 semillas/golpe para lograr una población de 50 000 plantas/ha con 2 plantas por golpe.

Fertilización

Depende de la fertilidad y calidad del suelo. Para que el rendimiento sea óptimo y se logre buenas ganancias se requiere fertilizar con una dosis de 90-45-00 kg/ha de N, P₂O₅, K₂O. Todo el fósforo y el potasio se aplicarán a la siembra. El nitrógeno se aplicará en forma fraccionada: la mitad (2 sacos de urea) a la siembra y 2 sacos al aporque.

Control de malezas

Es fundamental evitar la competencia de malezas especialmente en los primeros 45 días de crecimiento del cultivo. Por lo general con el primer aporque se deben eliminar las malezas, con el deshierbo manual. Se puede utilizar herbicidas a base de atrazina; inmediatamente después de la siembra.

Control de plagas

Para prevenir el ataque de los gusanos de tierra se recomienda realizar una buena preparación del suelo y tratar la semilla con acefato utilizando 120 g de producto para 25 kg de semilla; para controlar el ataque del cogollero, se recomienda aplicar insecticidas granulados al cogollo de la planta (8 a 10 kg/ha).

La plaga más limitante en la producción de choclos de primera calidad es el gusano mazorquero (*Heliothis zea*), para su control se recomienda 3 aplicaciones de aceite comestible a los pistilos frescos en estado de pincel. La primera aplicación se realiza cuando una tercera parte de las plantas tengan pistilos; la segunda y tercera a los 8 y 15 días después de la primera, respectivamente; por cada aplicación se necesitan de 2 a 3 litros de aceite.

Cosecha

El mejor momento para cosechar las mazorcas como choclo es cuando el grano está en estado lechoso, que se logra a los 170 días después de la siembra. La cosecha en grano seco realizarla después de la madurez fisiológica. A partir de esta fase, los granos están expuestos a la pérdida de calidad.

Durante el deshoje (despancado), eliminar las mazorcas que presenten signos de pudrición o presencia de hongos.

No almacenar maíz húmedo en lugares cerrados o poco ventilados, puede ser atacado por hongos que producen sustancias tóxicas peligrosas, tanto para el consumo humano como para la alimentación de animales.

Calidad culinaria

Presenta muy buena calidad, tiene una gran demanda en choclo sancochado, humitas, mote, tamales y tostado.

AGRADECIMIENTO

El Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria expresa su reconocimiento y agradecimiento a los investigadores que hicieron posible el desarrollo de la variedad Maíz INIA 603 - Choclero en las personas de:

Dr. Luis Narro León, Dr. Miguel Barandiarán Gamarra, Ing. M.Sc. Alexander Chávez, Ing. Pedro Injante Silva, Ing. Walter Abanto Chávez, Ing. Alicia Medina Hoyos, personal técnico y auxiliar del ex-Programa Nacional de Investigación en Maíz y Arroz de la Estación Experimental Baños del Inca - Cajamarca.

Amigo Agricultor

- Si quieres obtener mayor ganancia de tu chacra, produce Choclo y grano de la nueva variedad Maíz INIA 603 - Choclero.
- Siempre utiliza semilla de buena calidad.
- Si tienes problemas en tus cultivos consulta a los especialistas de la Estación Experimental Agraria - Baños del Inca del INIA.

Estación Experimental Agraria Baños del Inca - Cajamarca

Jr. Wiracocha s/n Baños del Inca. Apartado Postal 169
Telefax: (076) 838386 E-mail: bincad@inia.gob.pe



Av. La Molina N° 1981, Lima 12 - Casilla N° 2791 - Lima 1
Telefax: 349-5631 / 349-5625
<http://www.inia.gob.pe> E-mail: public@inia.gob.pe