

MANEJO DEL CULTIVO

Época de siembra

Agosto a setiembre

Preparación de terreno

El arado del suelo es manualmente, a tracción animal y/o maquinaria agrícola. Si es a máquina la duración por hectárea es de: 4 horas para arado de disco, 2 pasada de rastra, 1,5 surcado, 1,5 tapado y 2 de aporque, cuyas labores se inician en agosto hasta diciembre.

Densidad de siembra

La densidad es aproximadamente de 75 mil plantas/hectárea lo que equivale a un requerimiento de 80 kg de semilla. La siembra es directa, con distanciamientos/surco a 80 cm y por golpe 50 cm, dejando tres semillas por sitio.

Fertilización

La dosis de fertilización que recomienda después del cultivo de papa es: 120-80-60 N-P₂O₅-K₂O. Tipo de fertilizante: Urea (45%); Fosfato Diamónico (18-46-00%) y Cloruro de Potasio (60%).

Plagas

En sierra central del Perú se observa presencia de plagas insectiles cuyos daños no supera el umbral económico.

Malezas

El control de malezas, se ejecuta manualmente o con maquinaria y se realiza en dos momentos: a la emergencia de la plántula y al aporque. Para evitar las malezas, después del aporque es importante la densidad óptima de plantas, con 75,000 plantas/hectárea ayuda a reducir la presencia de malezas, por efecto de sombra.

Riego

Generalmente el riego es por gravedad. Antes de preparar el terreno se realiza el primer riego denominado **riego de machaco**, aproximadamente con 10 horas por hectárea, el tiempo de riego depende de la disponibilidad y caudal. Durante la campaña se aplican entre 4

a 5 riegos aproximadamente, lo cual está supeditado a las condiciones de clima y suelo.

Cosecha, secado y desgranado

La cosecha se realiza cuando los granos de la mazorca llegan a madurez fisiológica, aproximadamente cuando los granos tienen 30% de Humedad; dicha labor se ejecuta a planta parada; el secado es a tendal a campo abierto durante 25 días, momento en el cual los granos llegan a 14% de humedad, inmediatamente se procede al desgrane, separando los granos del centro en costal, granos de la base y la punta de la mazorca en un segundo costal.

RECONOCIMIENTO

La obtención de la variedad de **Maíz Amiláceo INIA - 628 YURACC CHOCCLO**, es el resultado de trabajos de investigación conducidos por el personal profesional y técnico del Programa Nacional de Maíz de la Estación Experimental Agraria Santa Ana - Huancayo del INIA.

Ing. Wladimir Jara Calvo Coordinador PN de Maíz, Ing. José Teran Rojas Director EEA Santa Ana, Ing. Cesar Oscanoa Rodríguez Investigador PN de Maíz y técnico Pedro Nuñez Yachachi y Sr. Hugo Bastidas Reyes.

Para mayor información comunicarse con:

INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA

Dirección de Desarrollo Tecnológico Agrario - DDTA

Subdirección de Productos Agrarios - SDPA

Programa Nacional de Maíz

Estación Experimental Agraria Santa Ana - Huancayo

D: Fundo Santa Ana s/n Hualahoyoc km 8 - El Tambo - Huancayo

T: (064) 246206 / Teléfono: (064) 247011

E-mail: sanau@inia.gob.pe / staana@inia.gob.pe

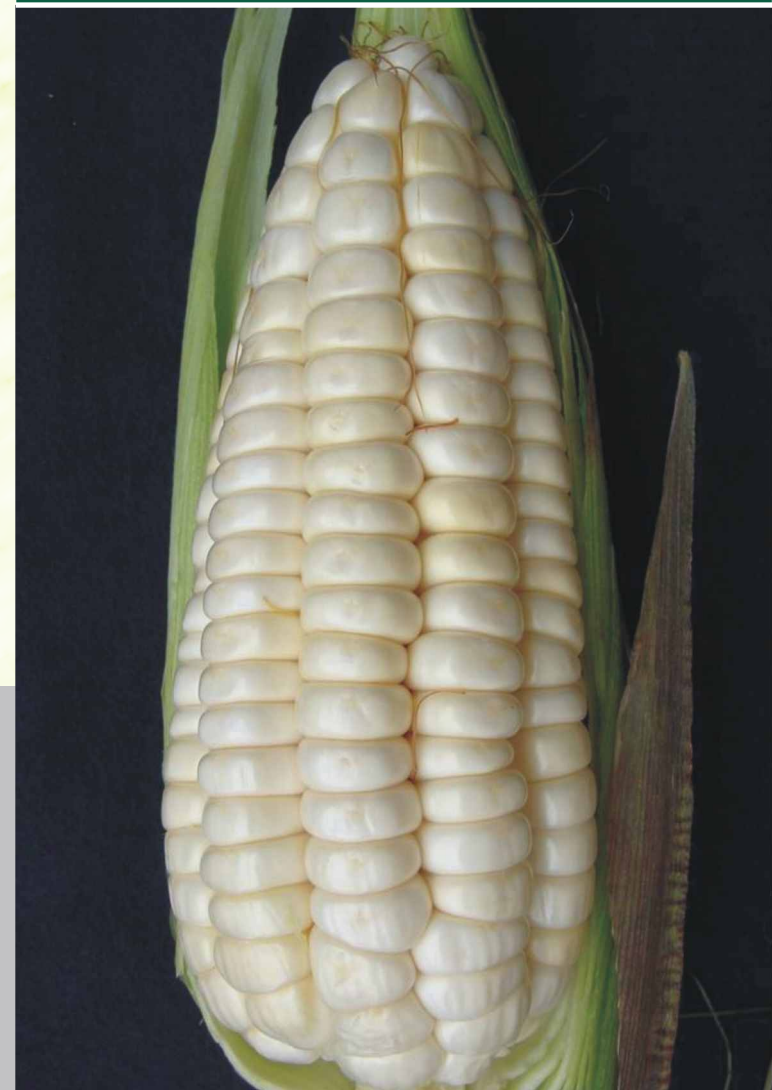
Página web: www.inia.gob.pe

Impreso en

Publicado: Junio, 2022

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2022.

MAÍZ AMILÁCEO INIA 628 YURACC CHOCCLO



MAÍZ AMILÁCEO

INIA 628 - YURACC CHOCCLLO

INTRODUCCIÓN

El maíz, es rico en almidón aporta a la dieta elementos nutritivos digestibles totales y energía neta, además es considerado como fuente de calorías. El grano de maíz presenta un contenido de proteína que varía entre el 7% y 12%, siendo el 50% de este valor prolaminas las cuales son conocidas como zeínas.

En el Perú se consume 4,6 millones de toneladas de maíz amarillo duro, 370 mil toneladas de maíz choclo y 250 mil toneladas de maíz amiláceo de grano seco. El 97% de la producción de maíz, destinamos a consumo interno; y 3% exportamos. Entre las variedades que más se exporta es el Cuzco Gigante, maíz choclo, granos trabajados y últimamente maíces cancha.

El objetivo del Programa Nacional de Maíz es elevar la rentabilidad del cultivo y para ello uno de los componentes importantes es la semilla. Las semillas más rendidoras en ambientes adversos garantizan la productividad y sostenibilidad del cultivo. Durante los últimos años a través de programas de mejoramiento el INIA desarrolla variedades experimentales de maíz a través de selección de familias; en la actualidad se ha logrado una nueva variedad **INIA 628 - YURACC CHOCCLLO**, cultivar que posee buenas características agronómicas, mayor rendimiento y un alto rango de adaptación a sierra central del Perú.

Los genes que componen esta variedad a través de selección es propiedad del INIA y que estará a disposición de los productores.

ORIGEN

La variedad **INIA 628 - YURACC CHOCCLLO**, es una variedad de polinización abierta derivada del apareamiento de dos ciclos de endocria S₂ y filial 1 y 2; a partir de maíces chocleros de las población 200 germoplasma de raza Cuzco de grano harinoso; población 201 formado por germoplasma de la raza Cacahuacintle recombinado con Cuzco y la población 202 formado por la raza Huancavelicano recombinado con Cuzco.

ADAPTACIÓN AGROECOLÓGICA

Este genotipo tiene rango de adaptación a los valles interandinos de la sierra central del Perú desde los 3000 a 3300 msnm.

DESCRIPCIÓN DE LA VARIEDAD DEL MAÍZ AMILÁCEO INIA 628 - YURACC CHOCCLLO

Característica agronómico

Semilla

Color de pericarpio	: Incoloro
Color de aleurona	: Incoloro
Color de endospermo	: Blanco
Textura de grano	: Harinoso
Peso de mil semillas	: 962 g

Hoja

Número total de hojas	: 12
Numero de hojas sobre la mazorca	: 5
Angulo foliar	: 45°
Ancho de la hoja de la mazorca	: 120 mm
Longitud de la hoja de la mazorca	: 757 mm

Tallo

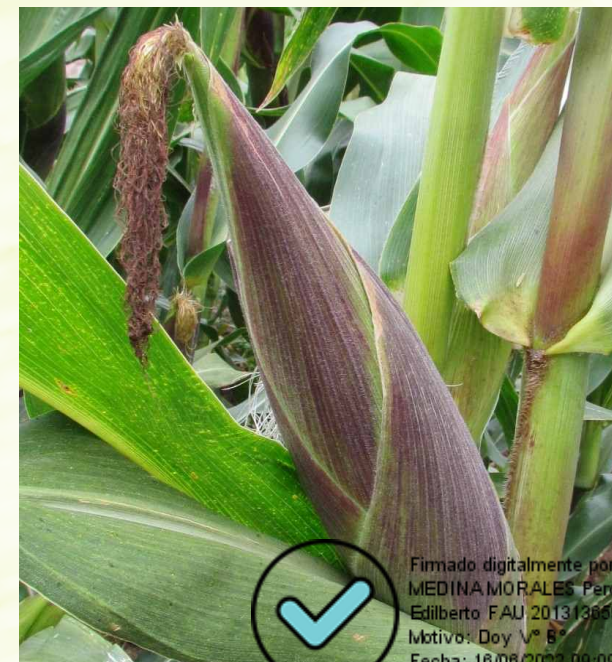
Color	: Purpura claro
Pubescencia en el tallo	: Presente
Altura	: 207 cm

Flor

Floración masculina al 50%	: 85 días
Floración femenina al 50%	: 96 días
Intervalo de antesis	: 10 días

Mazorca

Forma	: Cónica
Hileras	: Uniforme
Color del raquis	: Blanco
Longitud de mazorca	: 156 mm
Numero de granos por mazorca	: 91
Prolificidad	: 1,1
Diámetro de mazorca	: 56 mm
Diámetro de tuza	: 23 mm
Periodo vegetativo	: 210 días
Rendimiento promedio	: 4460,07 kg ha-1



Firmado digitalmente por:
MEDINA MORALES Percy
Edilberto FAU 20131386994 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 16/08/2022 09:09:29-0500