



Variedades comerciales de Arroz INIA

Mario Paredes C.; Viviana Becerra V.; Julieta Parada S.; Fernando Saavedra B.
INIA-Quilamapu.
infoquilamapu@inia.cl

La liberación de variedades de arroz INIA, comenzó en la década del 70, después de la consolidación del Programa de Mejoramiento Genético de Arroz (PMGA). Actualmente, INIA es la única institución que tiene un programa de mejoramiento genético, desde la introducción, hibridación y selección del material genético, con la reciente incorporación de herramientas biotecnológicas como son el cultivo de anteras, los marcadores moleculares y la proteómica, como una manera de complementar y mejorar las metodologías convencionales usadas por el PMGA. Además, el PMGA cuenta con un laboratorio de calidad, equipado para realizar todos los análisis que acompañan el desarrollo de las nuevas variedades.

Los objetivos específicos del PMGA de INIA son:

- aumentar el potencial y estabilidad del rendimiento,
- aumentar la tolerancia a bajas temperaturas,
- mejorar la calidad del grano (industrial y culinaria),
- mejorar las características agronómicas (precocidad, resistencia a la tendadura, altura de planta, resistencia al desgrane),
- aumentar la resistencia a pudrición del tallo y vaina, y
- diversificar tipos de arroz comercializados en el país.



El INIA ha lanzado al mercado ocho variedades de arroz con diferentes características y tipos de grano, algunas de las cuales han permanecido por un largo tiempo en el mercado, como es el caso de Diamante-INIA. Actualmente, las principales variedades sembradas (Cuadro 1) son Diamante-INIA; Brillante-INIA y Zafiro-INIA. Todas corresponden a variedades de



Cuadro 1. Variedades mejoradas de arroz del INIA.

VARIEDAD	PRECOCIDAD	DÍAS FLOR	TIPO DE GRANO	ALTURA cm	CAÑA	PANÍCULA	TENEDURA DESGRANE	PANZA BLANCA	MANCHADO DE GRANO
Diamante - INIA	Semi tardía	100-129	Largo ancho	85-106	Firme	Semi-erecta	Moderadamente resistente / Moderadamente resistente	Baja	Moderadamente resistente
Brillante - INIA	Semi tardía	83-112	Largo ancho	74-95	Firme	Semi-erecta	Moderadamente resistente / Moderadamente resistente	Baja	Moderadamente resistente
Ambar - INIA	Tardía	90-130	Corto redondeado	61-80	Firme	Erecta	Resistente/ Resistente	Opaco	Moderadamente resistente
Zafiro - INIA	Semi tardía	100-129	Largo ancho	85-106	Firme	Semi-erecta	Resistente / Moderadamente resistente	Baja	Moderadamente resistente
Cuarzo - INIA	Semi tardía	97-116	Largo ancho	83-101	Firme	Semi-erecta	Moderadamente resistente / Moderadamente resistente	Baja	Moderadamente resistente

grano largo-ancho, alto potencial de rendimiento y buena calidad industrial, requeridas por el mercado nacional. Próximamente, INIA lanzará al mercado la variedad Cuarzo-INIA en proceso de multiplicación. Cuarzo-INIA es una variedad de grano largo-ancho translúcido, de alto potencial de rendimiento en grano y buena calidad industrial.

En la temporada 2013/2014, INIA en conjunto con las empresas Tucapel S.A., Carozzi S.A. y Basf de Chile organizaron el primer Concurso Nacional de producción de arroz, donde se obtuvieron muy buenos resultados en los rendimientos con la variedad comercial Zafiro-INIA (Cuadro 2).

Estos resultados demuestran que:

- 1) el potencial de rendimiento del arroz en el país es alto comparado con el promedio nacional que fluctúa entre 60 y 62 qq/ha,
- 2) existen variedades y prácticas agronómicas apropiadas para obtener muy buenos rendimientos en arroz, y
- 3) existe la necesidad de mantener un fuerte programa de transferencia para difundir la tecnología existente y mejorar la competitividad de los agricultores arroceros.

Cuadro 2. Rendimiento en grano de la variedad Zafiro-INIA.

Agricultor	Comuna	Superficie (ha)	Rendimiento (qq/ha)
Pequeños / mediano			
Jorge Hormazábal	Linares	2	122
Andrés Ramos	Parral	3	121
Jerónimo González	Parral	3	98
Grande			
Daniel Barrera	Longaví	8	109
Nelson Badilla	San Carlos	10	92
Aliro Hernández	Parral	11	83



Zafiro-INIA paddy y pulido.

INIA más de 50 años
aportando al sector agroalimentario nacional

Más Informaciones:

INIA QUILAMAPU / Av. Vicente Méndez 515
Chillán, Región del Biobío

