

INTRODUCCIÓN

El arroz representa un cultivo de alta importancia en Venezuela, sembrándose unas 150.000 ha al año de este cereal, que aporta aproximadamente un 8 % de la ingesta calórica de los venezolanos. Por este motivo son necesarios aportes que brinden sostenibilidad a la cadena agroproductiva de este rubro. Como parte de estos aportes, a partir del año 2014 Fundación Danac pone a disposición de los agricultores venezolanos la nueva variedad de arroz MD248.

METODOLOGÍA

Esta variedad fue obtenida a partir de un cruzamiento realizado por Fundación Danac, a partir del cual se realizó el avance de familias por el método de selección genealógica hasta la obtención de líneas homocigotas. Como línea experimental (FD0248-M-5-2-1-2-M) fue seleccionada y evaluada junto a la empresa Agroservicios MIDA, en el marco de la estrategia de selección participativa de variedades implementada por Fundación Danac, asociaciones de productores y empresas productoras de semillas. La estabilización de la línea experimental, realizada a través de la selección de plantas individuales durante tres ciclos de selección, estuvo a cargo de Agroservicios MIDA.

RESULTADOS

El 27 de junio de 2012 se obtuvo la elegibilidad del cultivar de arroz **MD248**, cuyas principales características pueden apreciarse en el cuadro 1.

Cuadro 1. Principales características del nuevo cultivar MD248

Característica	MD248
Ciclo	Intermedio: 110 – 115 días
Morfológicas	Macollamiento intermedio: 15 macollos/planta (trasplante). Crecimiento semi-erecto. Altura: 100 a 105 cm. Follaje verde hasta maduración, senescencia tardía. Hoja bandera semi-erecta. Resistencia al acame: fuerte. Panícula compacta a semi-compacta. Longitud del grano: 9,4 mm. Ancho del grano: 2,9 mm.
Reacción a plagas y enfermedades	<i>Pyricularia grisea</i> : Resistente. <i>Rhizoctonia solani</i> : Medianamente resistente. Virus de la Hoja Blanca: Resistente. <i>Tagosodes orizicolus</i> : Resistente.
Rendimiento	Fertilidad de espiguillas: 85%. Peso del grano: 25g/1000 granos. Rendimiento comercial: 6.000 a 8.000 Kg/ha
Calidad industrial	Rendimiento en grano entero: 50 a 55%. Granos yesosos más panza blanca: 10 a 20 %.
Calidad culinaria	Contenido de amilosa del grano: 23 a 24%. Perfiles sensoriales descriptivo y preferencial correspondientes a un arroz suelto luego de la cocción.



Figura 1. Cultivar MD248 en Calabozo, Guárico. Verano 2013-2014