G. Guillermo Silva R.

El maíz – Corn - Kukurydza

Es una de las cuatro especies vegetales que constituyen la base de la alimentación mundial junto con el arroz, la papa y el trigo. Es de origen americano, habiéndose determinado dos lugares de domesticación, uno en el Perú y el otro en México. En cada país encontramos diversidad de recetas culinarias y otros productos de primera necesidad. Es el principal alimento de la población rural de menores recursos económicos, quienes lo siembran todos los años utilizando pequeñas parcelas para autoconsumo.

Una clasificación común de las diferentes variedades de maíz es la siguiente: A. Dentado (dent), ocupa casi el 73% de la producción y es el de mayor importancia comercial. Se utiliza para alimento de ganado y fabricación de algunos productos industriales como almidón, aceite, alcohol, jarabes, etc. B. Duro (flint), este grano es cultivado en lugares donde se requiere tolerancia al frío o donde las condiciones de germinación y almacenamiento no son los exigidos. Ocupa casi el 14% de la producción. C. Blando (flour), es para el consumo humano y consiste en granos suaves que son fácilmente molidos o cocinados para preparar alimentos. Ocupa el 12% de la producción global. D. Reventador (pop), un grano esférico y pequeño, utilizado para las palomitas de maíz. Ocupa menos del 1% de la producción.

Entre la diversidad de este cereal que se cultiva en nuestro país destacan el maíz morado, el choclo (maíz, elote, chócolo, jojoto) y los maíces para cancha. La caracterización agronómica de este cultivo ha permitido identificar 52 variedades, de las cuales 14 crecen en la Costa, 29 en la Sierra y 7 en la Selva. Según el Boletín Técnico, Perú: Panorama Económico Departamental del INEI, en diciembre 2022, la producción de maíz amarillo duro ascendió a 132 mil 728 toneladas y creció 8% respecto al mismo mes de 2021, determinado por los mejores rendimientos obtenidos de este insumo utilizado en la preparación de alimentos balanceados por la industria avícola y otras crianzas.

Por departamentos, destacaron los niveles de producción de Piura (116%), La Libertad (74%), Ucayali (66%) y Lima (23%), los que en conjunto contribuyeron con el 48% de la producción nacional. También se incremento en Amazonas (58%), Cajamarca (30%), Tumbes (14%) y Pasco (4%). En cambio, disminuyó en San

Martín (-77%), Ica (-29%), Junín (-26%), Lambayeque (-19%), Huánuco (-10%), Ancash (-10%) y Loreto (-3%).

Este cereal versátil y esencial es un elemento básico en la dieta latinoamericana como en sopa, guisos y pasteles; su rendimiento y sabor son bien apreciados. En términos de sabor, la variedad amarilla de granos grandes es la más popular. Lo hace un ingrediente único para recetas saladas y dulces como por ejemplo: pan de maíz, arroz con maíz, tortillas, humitas, palomitas de maíz, bizcocho de harina de maíz y limón, sopa de chochoca, tamales, mazamorra morada, champús norteños, pepián de choclo, caldo de mote con mondongo, cancha, chicha morada, arepas, tacos, salteado de maíz, queso feta y tomate con albahaca, etc.

Aprovechamos la ocasión para conmemorar el 3 de junio el cumpleaños de mi madre Elvia y como no podemos celebrar con su querida presencia, que las felicitaciones le lleguen hasta el cielo, siempre vive y vivirá en nuestras mentes y corazones. En cada onomástico asistimos a una ceremonia en la iglesia católica y luego en el hogar saboreamos un tamal peruano (de Cajabamba) a su memoria. ¡Feliz cumpleaños Elvita!

Guillermo Silva

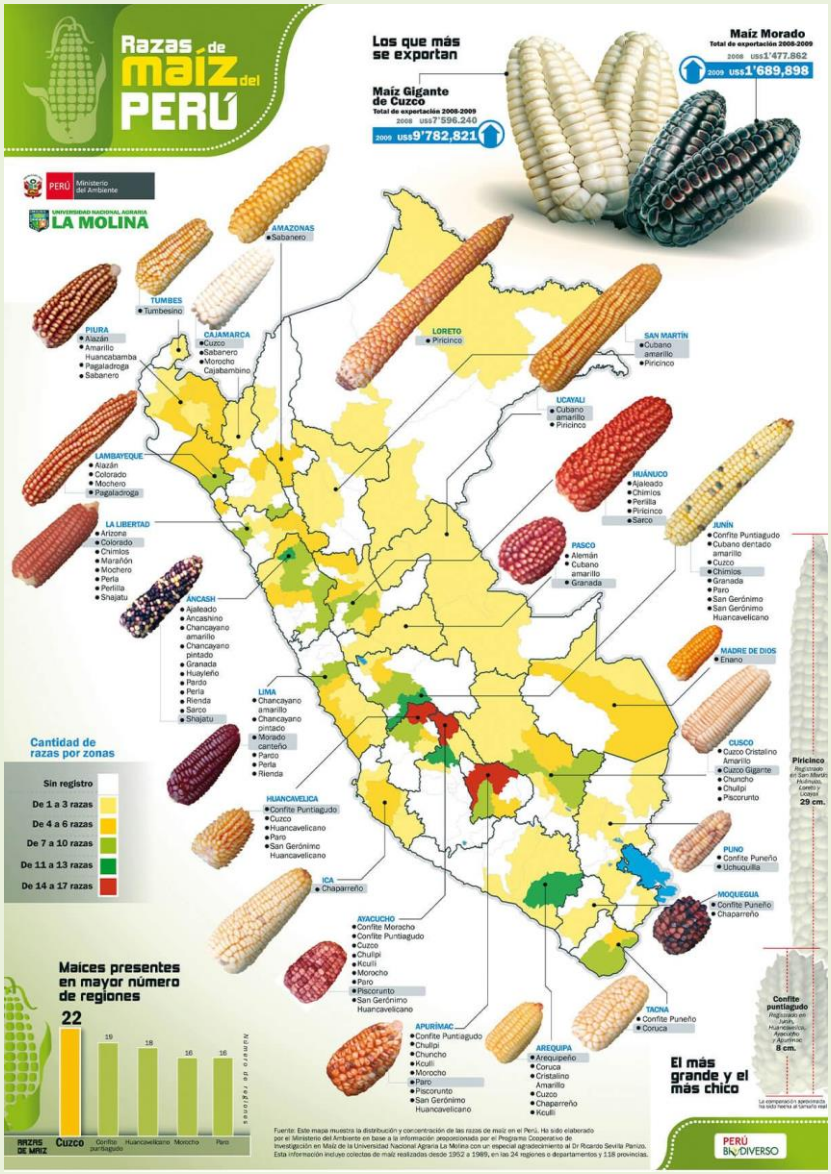
03/06/2024

Bibliografía (Referencias):

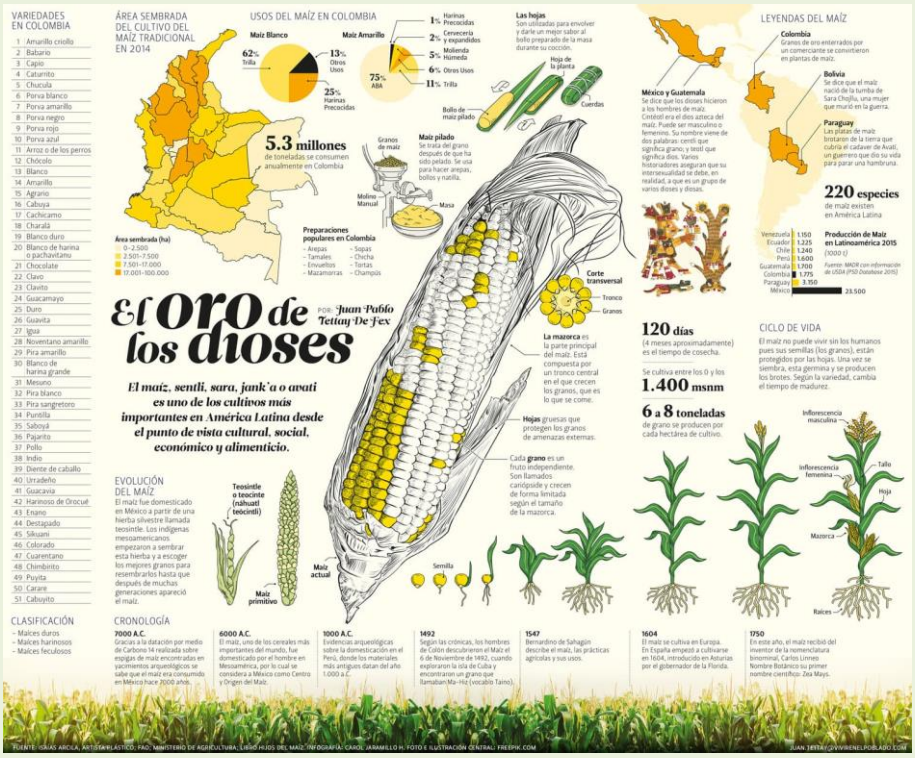
https://m.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/02-informe-tecnico-panorama-economico-departamental-dic-2022.pdf

MAÍZ DE ALTURA
SIEMBRA:
Desde los 2200 m s. n. m. en los Andes.
USO:
Para consumo humano directo en diversas formas: hervido (mote), tostado (cancha), humitas, tamales, chicha, etc.
MAÍZ AMARILLO DURO
SIEMBRA:
En la costa y en la selva.
USO:
Para la industria avícola y porcina, principalmente.
PERÚ Ministerio de Agricultura y Riego
El Perú Primero

EL MAÍZ
ANTIGUAMENTE (hace 6500 años)
Se identificaron las siguientes razas de maíz:
Proto-Confite Morocho
Confite Chavinense
Proto Kculli
Proto-Alazán
Para tiempos de la conquista española de los Andes, las diferentes razas del maíz eran los ingredientes más consumidos en la gastronomía nativa.
Del procesamiento y fermentación del maíz se conseguía la chicha, bebida predilecta en los actos públicos y símbolo de la reciprocidad. Los granos de maíz comúnmente se tostaban y se comían durante las caminatas.
ACTUALMENTE
El choclo, es uno de los maíces más consumidos en la gastronomía actual.
El maíz es el acompañante infantable en caldos o platos como el ceviche, la pachamanca, los anticuchos, el locro, entre otros.
También es la base para preparar tamales, humitas y pepián, un guiso bastante popular.
En el Perú hay 54 razas de maíz
El pisancalla era el maíz tostado hasta reventar.
Los humintas eran los bollos de masa de harina cocinada en ollas.
El motepatasca era el guiso de maíz reventado aderezado con hierbas y ají.
PROPIEDADES
Fibra soluble: ayuda a digestión, glucosa y niveles de colesterol.
Disminuye el colesterol, fortalece el corazón, previene la anemia y controla problemas nerviosos.
La prevención del cáncer es una de las propiedades medicinales más interesantes del maíz.
VITAMINAS B1 – B9 – A
Cobre – Hierro – Magnesio – Zinc - Fósforo
Magnesio: ayuda a la formación de músculos y crecimiento de huesos.
EL BRUJO
COMPLEJO ARQUEOLÓGICO


Razas de maíz del PERÚ
Los que más se exportan
Maíz Gigante de Cuzco
Total de exportación 2008-2009
2008 US$7'596.240
2009 US$9'782,821
Maíz Morado
Total de exportación 2008-2009
2008 US$1'477.862
2009 US$1'689,898
PERÚ Ministerio del Ambiente
UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
AMAZONAS
Sabanero
TUMBES
Tumbesino
PIURA
Alazán
Amarillo Huancabamba
Pagaladroga
Sabanero
CAJAMARCA
Cuzco
Sabanero
Morocho Cajabambino
LORETO
Piricinco
SAN MARTÍN
Cubano amarillo
Piricinco
UCAYALI
Cubano amarillo
Piricinco
LAMBAYEQUE
Alazán
Colorado
Mochero
Pagaladroga
LA LIBERTAD
Arizona
Colorado
Chimlos
Marañón
Mochero
Perla
Perlilla
Shajatu
ÁNCASH
Ajaleado
Ancashino
Chancayano amarillo
Chancayano pintado
Granada
Huayleño
Perdo
Perla
Rienda
Sarco
Shajatu
HUÁNUCO
Ajaleado
Chimlos
Perlilla
Piricinco
Sarco
PASCO
Alemán
Cubano amarillo
Granada
JUNÍN
Confite Puntiagudo
Cubano dentado amarillo
Cuzco
Chimlos
Granada
Paro
San Gerónimo
San Gerónimo Huancavelicano
MADRE DE DIOS
Enano
LIMA
Chancayano amarillo
Chancayano pintado
Morado canteño
Parco
Perla
Rienda
CUSCO
Cuzco Cristalino Amarillo
Cuzco Gigante
Chuncho
Chullpi
Piscorunto
Piricinco
29 cm.
HUANCAVELICA
Confite Puntiagudo
Cuzco
Huancavelicano
Paro
San Gerónimo Huancavelicano
PUNO
Confite Puneño
Uchuquilla
ICA
Chaparreño
MOQUEGUA
Confite Puneño
Chaparreño
AYACUCHO
Confite Morocho
Confite Puntiagudo
Cuzco
Chullpi
Kculli
Morocho
Paro
Piscorunto
San Gerónimo Huancavelicano
APURÍMAC
Confite Puntiagudo
Chullpi
Chuncho
Kculli
Morocho
Paro
Piscorunto
San Gerónimo Huancavelicano
AREQUIPA
Arequipeño
Coruca
Cristalino Amarillo
Cuzco
Chaparreño
Kculli
TACNA
Confite Puneño
Coruca
Confite puntiagudo
8 cm.
Cantidad de razas por zonas
Sin registro
De 1 a 3 razas
De 4 a 6 razas
De 7 a 10 razas
De 11 a 13 razas
De 14 a 17 razas
Maíces presentes en mayor número de regiones
22
19
18
16
16
RAZAS DE MAÍZ
Cuzco
Confite puntiagudo
Huancavelicano
Morocho
Paro
NÚMERO DE REGIONES
El más grande y el más chico
Fuente: Este mapa muestra la distribución y concentración de las razas de maíz en el Perú. Ha sido elaborado por el Ministerio del Ambiente en base a la información aseposionada por el Programa Cooperativo de Investigación en Maíz de la Universidad Nacional Agraria La Molina con un especial agradecimiento al Dr Ricardo Sevilla Panizo. Esta información incluye colectas de maíz realizadas desde 1952 a 1989, en las 24 regiones o departamentos y 118 provincias.
PERÚ BIODIVERSO

Elvia
Feliz Cumpleaños!


VARIEDADES EN COLOMBIA
1 Amarillo criollo
2 Babario
3 Capio
4 Caturrito
5 Chucula
6 Porva blanco
7 Porva amarillo
8 Porva negro
9 Porva rojo
10 Porva azul
11 Arroz o de los perros
12 Chócolo
13 Blanco
14 Amarillo
15 Agrario
16 Cabuya
17 Cachicamo
18 Charalá
19 Blanco duro
20 Blanco de harina ...o pachuvelamu
21 Chocolate
22 Clavo
23 Clavito
24 Guacamayo
25 Duro
26 Guavita
27 Igua
28 Noventano amarillo
29 Pira amarillo
30 Blanco de harina grande
31 Mesuno
32 Pira blanco
33 Pira sangretoro
34 Puntilla
35 Saboyá
36 Pajarito
37 Pollo
38 Indio
39 Diente de caballo
40 Urradelto
41 Guacavia
42 Harinoso de Orocué
43 Enano
44 Destapado
45 Sikuani
46 Colorado
47 Cuarentano
48 Chimbirito
49 Puyita
50 Carare
51 Cabuyito
CLASIFICACIÓN
- Maíces duros
- Maíces harinosos
- Maíces feculosos
ÁREA SEMBRADA DEL CULTIVO DEL MAÍZ TRADICIONAL EN 2014
Área sembrada (ha)
0-2.500
2.501-7.500
7.501-17.000
17.001-100.000
USOS DEL MAÍZ EN COLOMBIA
Maíz Blanco
62% Trilla
13% Otros Usos
25% Harinas Precocidas
Maíz Amarillo
75% Alba
1% Harinas Precocidas
2% Cerrecería y expandidos
5% Molienda Húmeda
6% Otros Usos
11% Trilla
5.3 millones
de toneladas se consumen anualmente en Colombia
Preparaciones populares en Colombia
- Arepas
- Tamales
- Envueltos
- Mazamorras
- Sopas
- Chicha
- Tortas
- Champús
Las hojas
Son utilizadas para envolver y darle un mejor sabor al bollo preparado de la masa durante su cocción.
Hoja de la planta
Cuerdas
Bollo de maíz pelado
Granos de maíz
Maíz pilado
Se trata del grano después de que ha sido pelado. Se usa para hacer arepas, bollos y nuatilla.
Molino Manual
Masa
El oro de los dioses
POR: Juan Pablo Tettay De Fex
El maíz, sentli, sara, jank'a o avati es uno de los cultivos más importantes en América Latina desde el punto de vista cultural, social, económico y alimenticio.
Corte transversal
Tronco
Granos
La mazorca es la parte principal del maíz. Está compuesta por un tronco central en el que crecen los granos, que es lo que se come.
Hojas gruesas que protegen los granos de amenazas externas.
Cada grano es un fruto independiente. Son llamados cariópside y crecen de forma limitada según el tamaño de la mazorca.
EVOLUCIÓN DEL MAÍZ
El maíz fue domesticado en México a partir de una hierba silvestre llamada teosintle. Los indígenas mesoamericanos empezaron a sembrar esta hierba y a escoger los mejores granos para resembrarlos hasta que después de muchas generaciones apareció el maíz.
Teosintle o teocinte (náhuatl teocintli)
Maíz primitivo
Maíz actual
Semilla
CRONOLOGÍA
7000 A.C.
Gracias a la datación por medio de Carbono 14 realizada sobre espigas de maíz encontradas en yacimientos arqueológicos se sabe que el maíz era consumido en México hace 7000 años.
6000 A.C.
El maíz, uno de los cereales más importantes del mundo, fue domesticado por el hombre en Mesoamérica, por lo cual se considera a México como Centro y Origen del Maíz.
1000 A.C.
Evidencias arqueológicas sobre la domesticación en el Perú, donde los materiales más antiguos datan del año 1.000 a.C.
1492
Según las crónicas, los hombres de Colón descubrieron el Maíz el 6 de Noviembre de 1492, cuando exploraron la isla de Cuba y encontraron un grano que llamaban Ma-hiz (vocablo Taino).
1547
Bernardino de Sahagún describe el maíz, las prácticas agrícolas y sus usos.
1604
El maíz se cultiva en Europa. En España empezó a cultivarse en 1604, introducido en Asturias por el gobernador de la Florida.
1750
En este año, el maíz recibió del inventor de la nomenclatura binominal, Carlos Linneo Nombre Botánico su primer nombre científico: Zea Mays.
LEYENDAS DEL MAÍZ
Colombia
Granos de oro enterrados por un comerciante se convirtieron en plantas de maíz.
Bolivia
Se dice que el maíz nació de la tumba de Sara Chojllu, una mujer que murió en la guerra.
Paraguay
Las platas de maíz brotaron de la tierra que cubrió el cadaver de Avatí, un guerrero que dio su vida para parar una hambruna.
México y Guatemala
Se dice que los dioses hicieron a los hombres de maíz. Centéotl era el dios azteca del maíz. Puede ser masculino o femenino. Su nombre viene de dos palabras: centli que significa grano, y teotl que significa dios. Varios historiadores aseguran que su intersexualidad se debe, en realidad, a que es un grupo de varios dioses y diosas.
220 especies
de maíz existen en América Latina
Producción de Maíz en Latinoamérica 2015
(1000 t)
Fuente: MADR con información de USDA (PSD Database 2015)
Venezuela 1.150
Ecuador 1.225
Chile 1.240
Perú 1.600
Guatemala 1.700
Colombia 1.775
Paraguay 3.150
México 23.500
120 días
(4 meses aproximadamente) es el tiempo de cosecha.
Se cultiva entre los 0 y los 1.400 msnm
6 a 8 toneladas
de grano se producen por cada hectárea de cultivo.
CICLO DE VIDA
El maíz no puede vivir sin los humanos pues sus semillas (los granos), están protegidos por las hojas. Una vez se siembra, esta germina y se producen los brotes. Según la variedad, cambia el tiempo de madurez.
Inflorescencia masculina
Inflorescencia femenina
Tallo
Hoja
Mazorca
Raíces
FUENTE: ISAIAS ARCILA, ARTESANÍA PLÁSTICO; FAO; MINISTERIO DE AGRICULTURA; LIBRO HIJOS DEL MAÍZ; INFOGRAFÍA: CAROL JARAMILLO H.; FOTO E ILUSTRACIÓN CENTRAL: FREEPIK.COM
JUAN TETTAY@VIVIRENELPOBLADO.COM

EL MAÍZ
los usos del grano de los dioses
Según el Popol Vuh, el libro sagrado de los mayas quichés, el hombre está hecho de maíz. En México, centro de su origen y domesticación, es el cultivo agrícola por excelencia, base de su comida y un insumo con el que se crean miles de productos.
Cerca de 220 razas de maíz existen en América Latina
de ellas 64 se han identificado en México
59 son nativas
y se han reunido en 7 grupos
Con él se crean más de 4 mil productos
Hace unos 8 mil años fue domesticado
Su aprovechamiento y cultivo, origen del desarrollo de los:
- aztecas
- mayas
- zapotecas
- mixtecas
- purhépechas
- etcétera
Más de 600 platillos con maíz se elaboran en México
Alimentación
tortillas, palomitas, azúcares para helado, caramelos, chocolates y refrescos; levadura, harinas, bebidas alcohólicas, etcétera
Industria
plásticos, textil, farmacéutica, químicos, insecticidas, pegamentos, detergentes, papelería, tabaco, biocombustible, alimento animal, etcétera
Ornamentales
artesanías y decoración
Fuentes: conacytprensa.mx, amipci.org.mx. Investigación y redacción: Julia Castillo. Arte y Diseño: Alberto Nava Consultoría.

TRAVAXOS
LAIMITAPA
TRAVAXOS
ZARAMATAORITOTACA

CORREOS PERU
S/.0.50
ANDENES de PISAC CUSCO
SISTEMA INCAICO PARA EL
CULTIVO DEL MAIZ
todocoleccion

Choclo con queso - yelp.com