



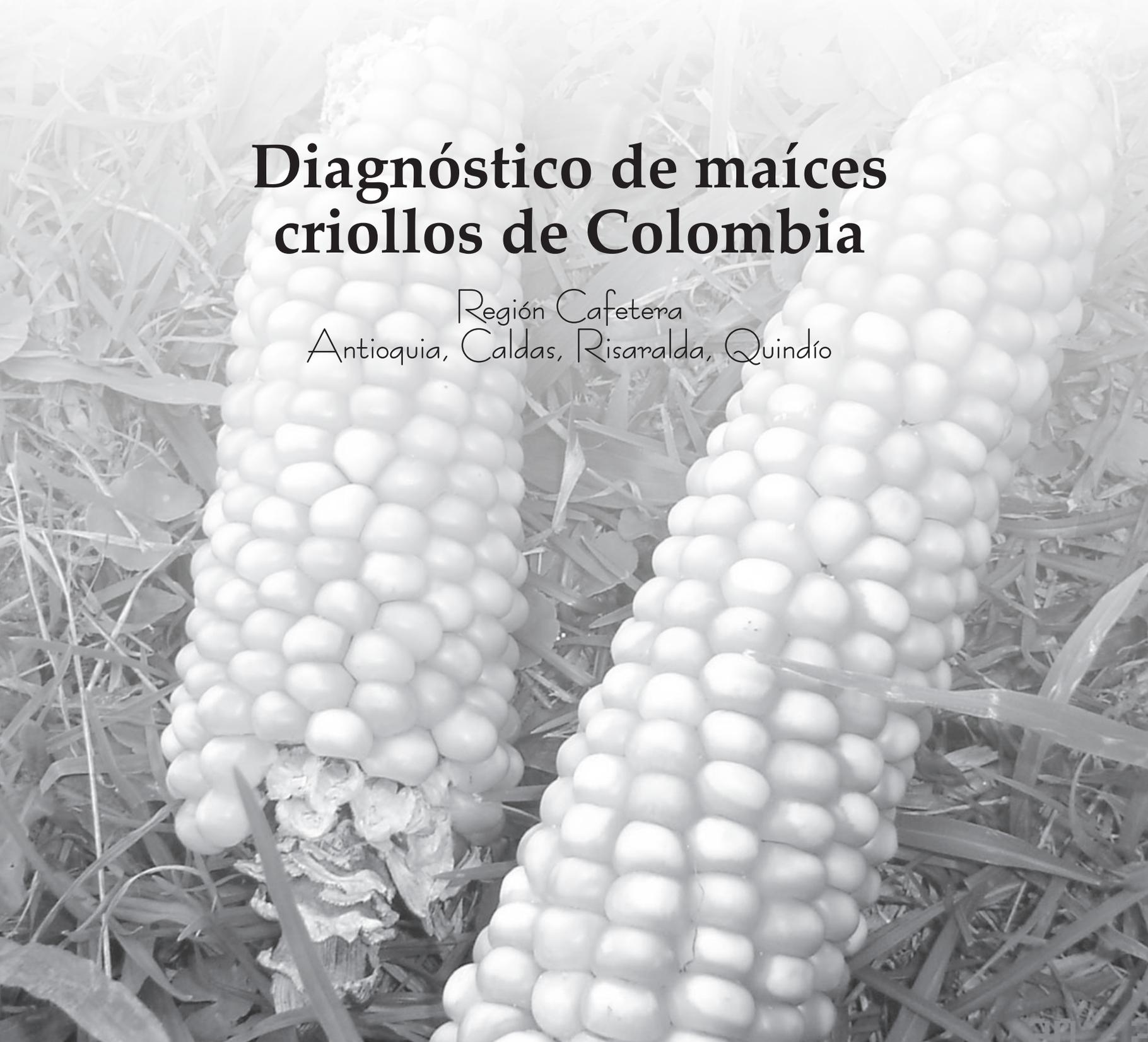
Diagnóstico de Maíces Criollos de Colombia

Región Cafetera: Antioquia,
Caldas, Risaralda, Quindío

Campaña Semillas de Identidad
Grupo Semillas

Diagnóstico de maíces criollos de Colombia

Región Cafetera
Antioquia, Caldas, Risaralda, Quindío



Diagnóstico de maíces criollos de Colombia

Zona cafetera: Antioquia, Caldas, Risaralda, Quindío

ISBN: 978-958-57546-0-7

Semillas de Identidad

Textos:

Diego Mauricio Chiguachi, Agrónomo

Diseño de herramientas, realización de talleres y visitas de campo:

Liliana María Castaño M., Bióloga

Germán Vélez, Grupo Semillas

Mauricio García A., Fundación SWISSAID

Diego Mauricio Chiguachi, Agrónomo

Organizaciones que participaron en el diagnóstico en la Región Cafetera:

Corporación CIER, Red de Agricultura Biológica de Antioquia - RECAB, Distrito Agrario de Marinilla, CEAM, BIABUMA, Jardín Botánico Universidad de Caldas, ASPROINCA, Resguardo Indígena de Cañamomo y Lomapieta.

Fotos portada:

Maíces criollos de: Trueke de semillas, ASPROINCA, Riosucio, Caldas. Mauricio García A.

Fotos contraportada:

Conservación tradicional de maíz en Antioquia.

Fotos interiores: Archivo Swissaid y Grupo Semillas.

Edición y revisión:

Germán Vélez, Grupo Semillas

Mauricio García A., Fundación SWISSAID

Diagramación e impresión:

ARFO Editores e Impresores Ltda.

Elaboración mapas:

Diego Fernando Sánchez, Agrónomo

Contenido

	Pág.
Presentación.	3
El cultivo del maíz en la zona cafetera	4
Prácticas agrícolas.	5
Resultados del diagnóstico	6
Maíces con usos rituales	9
Maíces de importancia para la economía local	10
Maíces de importancia gastronómica	11
Maíces en riesgo de desaparecer	12
Anexo: Tabla variedades y características	13



Presentación

Colombia es uno de los países que tiene mayor diversidad de maíces nativos y criollos, que se expresa en las numerosas variedades y ecotipos de maíces presentes en las diferentes regiones y agroecosistemas del país, asociadas a las diversas expresiones culturales y socioeconómicas de las comunidades indígenas, afrocolombianas y campesinas. Pero esa enorme diversidad de maíz en los últimos años se ve amenazada y presenta un proceso de pérdida y erosión genética y cultural.

En el marco de la campaña Semillas de Identidad, numerosas organizaciones locales conjuntamente con otras instituciones y ONG, identificamos la necesidad de realizar un diagnóstico preliminar sobre el estado de las semillas criollas de maíz en el país. Este diagnóstico preliminar de maíces criollos se realizó en veinte departamentos del país.

El inventario realizado se presenta en seis cartillas: Un documento que muestra la situación general del cultivo de maíz en Colombia y de los maíces criollos y también sobre la problemática relacionada con los cultivos de maíz transgénico, en las diferentes regiones; adicionalmente se elaboraron cinco cartillas que recogen la diversidad de maíces en varias regiones, que nos permite tener una primera aproximación sobre el estado y la magnitud de la conservación de la diversidad y cultura de maíz en las comunidades locales y también identificar las variedades que se encuentran en una situación crítica de pérdida.

Consideramos que este esfuerzo realizado por numerosas organizaciones y comunidades en el país, es un paso más

hacia la construcción de estrategias y acciones para la defensa de este importante patrimonio genético del país; por lo que es fundamental que esta iniciativa se promueva en muchas otras comunidades, para que mantengan actualizados sus inventarios de semillas, identifiquen las amenazas que se presentan e implementen estrategias para protegerlas y defender nuestra soberanía y autonomía alimentaria.

Este folleto presenta la diversidad biológica y cultural de los maíces criollos identificados en la zona cafetera: Antioquia, Caldas, Risaralda, Quindío.



Maíces de Támesis.



El cultivo del maíz en la zona cafetera

La denominada región cafetera comprende una vasta geografía montañosa y de valles interandinos de los departamentos de Quindío, Risaralda, Antioquia y Caldas en la región nor occidental colombiana, presenta una gran diversidad de ecosistemas y culturas, es habitada milenariamente por pueblos indígenas Embera Katío y Chamí, y comunidades campesinas que tienen múltiples sistemas productivos tradicionales en los cuales el maíz ha sido un componente importante. La expansión de la agricultura con los colonos se basó en la tumba de las montañas, la siembra de maíz y la instalación de otros cultivos y potreros. Esta región denominada también la región montañera tiene su maíz tradicional, el montaña. Pero igual que en otras regiones, en cada lugar los agricultores desarrollaron diferentes variedades de maíces y dieron sus nombres locales, así por ejemplo: amagaceño del Municipio de Amagá. En el Anexo se describen las variedades encontradas en el diagnóstico de maíces criollos realizadas en la región las cuales pertenecen a las razas Pira, Montaña, Capiro, Amagaceño y Puya Grande.

Para 2010 se reportaban 22.289 hectáreas sembradas con maíz tradicional, nueve veces más área que las siembras de maíz tecnificado, sin embargo, cada año las siembras de maíz tradicional se reducen, hoy existen casi seis veces menos hectáreas respecto a las reportadas veinte años atrás¹, durante 2011 no se reportaron unidades productoras de maíz²; por su parte el área de maíz tecnificado en el departamento alcanzó sus puntos más altos en 2004 con 12.418 hectáreas³, actualmente⁴ el área sembrada con maíz tecnificado es de 2.579 hectáreas. La región cafetera aporta el 2.19% de la producción nacional con 36.555 to-



Custodio de semillas Abelardo de ASPROINCA en trueque de Riosucio.

neladas cosechadas en maíz tradicional y 7.697 toneladas en maíz tecnificado⁵.

En la región cafetera se reporta la siembra de 1.247 hectáreas de maíz transgénico, ubicadas en los municipios de Uramita, Montenegro, Pijao, Armenia, La Tebaida, Caicedonia, Manizales, Santuario, Palestina, Apia, Quimbaya, Calarcá, Viterbo, Pereira, Palestina, Belalcazar, con siembras de maíz Herculex I, Yielgard, Roundup Ready, Yielgard x RR, Herculex I x RR, lo que representa un inminente riesgo de contaminación de las variedades criollas por toda la región. Esta situación es preocupante, especialmente porque las comunidades han desarrollado variedades locales adaptadas a las condiciones ambientales, de suelos y de cultura alimentaria.



Ante esta situación muchas organizaciones agroecológicas y comunidades indígenas vienen desarrollando estrategias de conservación, recuperación e intercambio de semillas nativas y criollas a nivel regional y nacional. Además el resguardo Indígena de Cañamomo y Lomapieta ha declarado su resguardo como territorio libre de transgénicos en el año 2010, ha emitido una resolución y ha desarrollado un programa de soberanía alimentaria, a partir del cual se están formando los custodios de semillas y se crea la Casa de Semillas, la cual se articula a la Red Regional de Producción, Intercambio y Comercialización de semillas nativas y criollas.

Prácticas agrícolas

En las comunidades campesinas los maíces de clima cálido se siembran con mejicanos o zapallos, frijoles de guasca o enredadera, como el azufre, maicero y diablito y los frijoles añeros como el catcha o vaca, el petaco, bugueño y el añero se siembran alrededor de la parcela, para que se enreden en los árboles que dan sombra a la parcela y no tumben el maíz. Los maíces de clima frío como el urradeño y san pedreño se siembran a metro por metro, y se asocian con fríjol cargamanto blanco o fríjol revoltura.

La época de siembra se sincroniza con las lluvias y las fases lunares, las mejores épocas de siembra son los meses de marzo-abril y septiembre-octubre cuando llueve copiosamente; la fase lunar adecuada para la siembra es la menguante, así la planta enraíza fuerte y el grano que se cosecha es pesado, grueso y uniforme. Si se siembra ocho días después de la luna nueva o el día de la pérdida de la luna, las mazorcas se llenan de más granos, las matas son

más fuertes, hay menos plagas en la mata y en las semillas cuando se almacenan⁶.

Existen sembradíos destinados para comercialización a partir de variedades de maíz criollas, principalmente aquellas de tamaño de mazorca superior a 25 cm como mico grande o diente de caballo o aquellas con mayor cantidad de granos por mazorca como limeños y clavo.

De un tiempo para acá los sistemas tradicionales de maíz se establecen en pequeñas parcelas, bordes de las fincas o zonas marginales por varias razones: la competencia por espacio con otros sistemas productivos más rentables como el café o cacao o menos exigentes en trabajo como la ganadería extensiva⁷; la producción obtenida de esta forma se destina principalmente para el autoconsumo.



Resultados del diagnóstico

En la Región Cafetera se visitaron 14 municipios pertenecientes a diferentes zonas agroecológicas, habitadas por comunidades campesinas y pueblos indígenas Embera. Algunas de las organizaciones colaboradoras en el proceso de diagnóstico fueron: Antioquia: Asociación BIABUMA, Corporación CIER, Red de Agricultura Biológica de Antioquia - RECAB y la Corporación CEAM; Caldas: Jardín Botánico Universidad de Caldas; La Asociación ASPROINCA⁸ realizó un inventario de semillas criollas de Riosucio, Caldas en el año 2006. En el mapa Los puntos negros indican los sitios de muestreo y los reportados por literatura.

En el diagnóstico se identificaron 87 variedades, 72 reportadas a través de encuestas, las restantes resultaron de fuentes secundarias. De estas variedades 38 poseen granos de color amarillo, 17 de color blanco y 13 de otros colores. Se reportan 57 variedades con granos de consistencia dura y 7 de consistencia blanda. En la región se presenta una amplia diversidad de ciclos de cultivo de maíz, relacionados con su ubicación altitudinal. Predominan los maíces de ciclo entre 4 y 6 meses de los cuales existen 33 variedades, 23 variedades con ciclo menor o igual a 4 meses, y 15 con ciclo mayor a 6 meses.

Los granitos de maíz de diferentes colores son cultivados por aquí, por mayores y menores.

En marzo nos preparamos con semillas y alegría para sembrar nuestro suelo y cosechar día a día.

En la menguante iniciamos la selección de los granos ya que entre más grandecitos mejor mazorca cosechamos.

Camine pues comadrita vamos a nuestros sembrados a cosechar con aprecio lo que hace meses sembramos.

Bailemos un bambuquito al compás de nuestra dicha para que nuestro sudor se compense con la chicha.

Belsy Villanda. Vereda Agua Bonita. Riosucio. Compilado por ASPROINCA.

Estos resultados complementan lo encontrado por ASPROINCA quienes reportan la existencia de 27 variedades de maíz criollo, 15 no reportadas en el diagnóstico para esta región a saber: pulla, candelo, clavo, urradeño, trejos, san pedro, venezolano, chamí, plancho, barriente, negro, brillante, carriaco, capio cruzado con clavo y ondano amarillo.

Se reportaron 15 variedades abundantes, 38 escasas y 9 perdidas; 9 variedades se reportan abundantes en un municipio, escasas y/o perdidas en los demás, conocidas como maíces relictuales; lo anterior indica que más de la mitad de las poblaciones de maíces criollos del eje cafetero se encuentran escasas; también se observó que las poblaciones relictuales se encuentran principalmente en el noroccidente antioqueño en los municipios de Belmira, Abriaquí, Támesis y Pensilvania, se presenta de nuevo la asociación entre escasas y maíces rituales como algunos tipo capio y maíces de ciclo largo tipo cuba y sus variaciones.

Esta información refleja una situación preocupante respecto a la erosión genética de maíces criollos en esta región, debida principalmente por el rápido avance de los cultivos agroindustriales en la zona plana de frutales, caña de azúcar y monocultivos de maíz; en las zonas de ladera por el monocultivo del café, aumento de la ganadería extensiva y la presencia de cultivos ilícitos, factores que han deteriorado la producción local de alimentos en la región y su soberanía alimentaria.

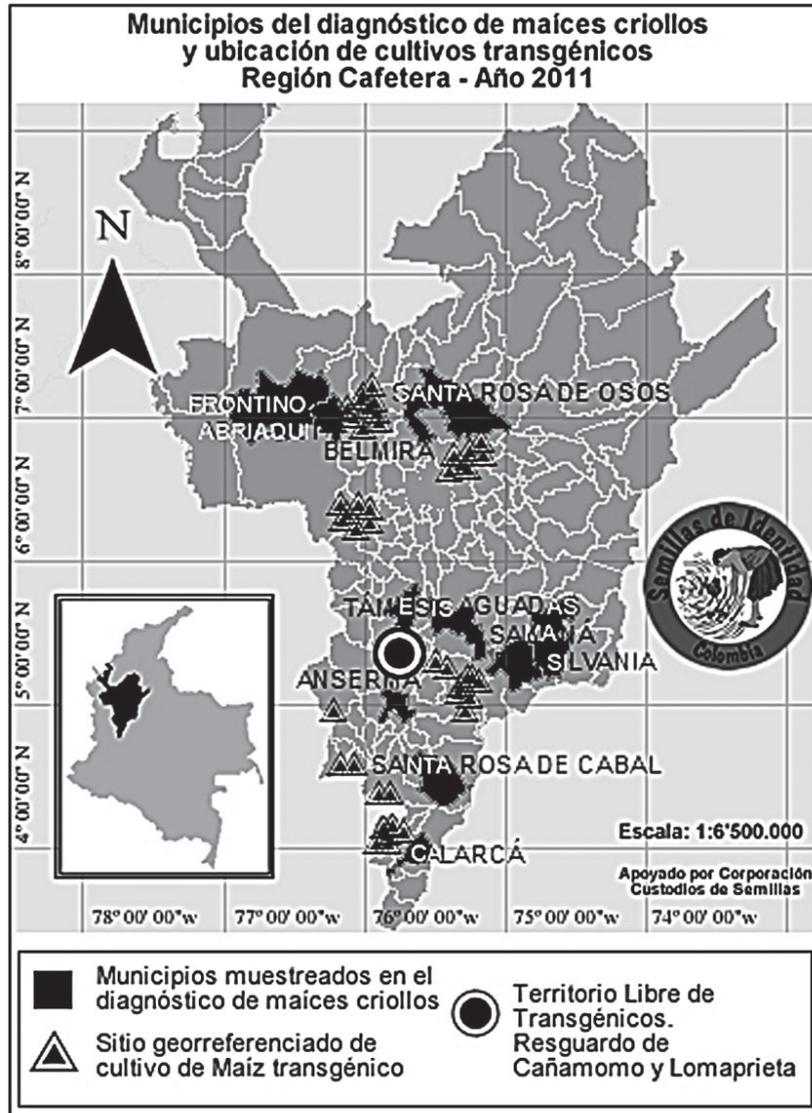
Y con largo recatón de punta, hacen los hoyos con la diestra mano donde arrojan mezclada la semilla: un grano de frisol, de maíz cuatro.

Queda el maíz en toda su belleza, mostrando su verdor en largas filas, en las cuales se ve la frisolera con lujo tropical entretejida.

Gutiérrez González Gregorio. 1886. Memoria del cultivo de maíz en Antioquia.



Mapa de la Región Cafetera



Algunos maíces criollos de la zona cafetera



Maíz puntilla



Maíz dedito



Maíz diente de caballo



Maíz diente de caballo, Tatama



Maíz velita



Maíz montaña amarillo



Limeño



Maíz criollo támesis



Maíz amarillo támesis



Maíz montaña Jardín



Maíz montaña blanca



Tabla 1. Variedades encontradas durante el diagnóstico y variedades reportadas por fuentes secundarias.

VARIETADES ENCONTRADAS DURANTE EL DIAGNÓSTICO							VARIETADES REPORTADAS POR FUENTES SECUNDARIAS	
amarillo criollo	amarillo	amarillo cuba	amarillo grano grueso	blanco	blanco criollo	blanco limeño	pulla	candelo
blnaco redondo	blanquillo	capio amarillo	capio blanco	amarillo casado	blanco casado	caturro amarillo	clavo	urradeño
chumilo	criollo	cuba amarillo	diente de caballo amarillo	dorado amarillo	dorado blanco	manzanares	trejos	san pedro
montaña	morado	puntilla	seismesino	vela	bogotano	caturro blanco	venezolano	chami
cuba	curijara	diente de caballo rojo	diente de perro	limeño	mico	pira	plancho	barrieto
porva	umeño amarillo	umeño rojo	vinotinto	amarillo rojo	blanco riofrio	blanco enano	negro	brillante
chocorito	común	cruce criollo	dedito	caturro gigante	cruce amarillo y negro	indio	cariaco	capio cruzado con clavo
negro sierra	diente de caballo blanco						ondano amarillo	

Maíces con usos rituales

Las comunidades indígenas de la región cafetera han sido una de las más golpeadas y exterminadas en todo el territorio nacional, con ellas han desaparecido los usos rituales de los maíces. Según Castillo (1998)⁹ en territorio antioqueño existían indígenas Cartamas, Catíos, Chocoes, Tabaes, Guacas, Nores, Carautas, Pencos, Peques, Ituangos, Tecos, Nutabaes, Moriscos, Peberes, Nitanas, Cuiscos, Araques, Urabaes, Guazuzes, Sinifanes, Aburraes, Armas, Punchonaes, Pantagoras, Amanies, Yamecies, Tahamies y Guamocoos.

En la región noroccidental de Antioquia, Patiño (1956) informó sobre una forma de curar con las hojas de maíz:

“Otras veces el Jaibana hace un vestido con hojas de bechinde o maíz y se lo pone al enfermo metiéndolo por los pies y sacándolo enseguida por la cabeza. Mientras tanto sopla al paciente y conjura espíritu de la locura para que abandone al enfermo”¹⁰.

Literalmente Embera significa “gente de maíz”, existen diversos mitos sobre el origen del maíz uno de ellos habla sobre un hermano que visita el Bajía, lugar donde reposan los muertos, con profunda tristeza por la muerte de su hermana, en la visita al bajía comieron maíz y chontaduros, y les gustó mucho; tomaron algunos para traerlos como semilla y su acompañante no se los permitió; sin embargo, en un descuido, una guardó dentro de la boca un grano de maíz y la otra una fruta de chontaduro y emprendieron el viaje de regreso en la misma forma en que habían llegado.



Cuando llegaron contaron a los suyos todo lo que habían visto y les mostraron las semillas, las cuales sembraron con gran cuidado; al poco tiempo cogieron los primeros frutos y les gustó tanto que extendieron por todas partes su cultivo¹¹.

Actualmente el grupo Embera Katío y Embera Chamí conservan usos rituales relacionados con el maíz, la mayor parte de su población se encuentra en los departamentos de Chocó, Antioquia y Caldas, se definen como los hombres del chóco, que es una vasija de barro que acompaña el rito de “gemené” (primera menstruación) y fija la pertenencia de la mujer al grupo; esta vasija llena de chicha de maíz representa las fuerzas de la naturaleza por el maíz y la actividad humana de la mascada¹². Una curiosidad, este mismo pueblo reconoce la existencia de una etnia en los nacimientos del río Esmeraldas que es nómada, asustadiza y que según Dolmatoff no ha sido documentada¹³.

Maíces de importancia para la economía local

En la historia del maíz, la región cafetera tiene especial importancia. El consumo extendido de productos derivados del maíz generó siembras amplias para el comercio local, actualmente existen 22.289 hectáreas de maíz tradicional, aun es costumbre en las zonas rurales sembrar en la parcela dos o tres variedades de maíz para el consumo familiar. El consumo de arepas de maíz en esta región es tradicional y gran parte de su producción se hace con maíz de producción nacional. Sin embargo, en la medida

que avanza la importación de maíz de otros países y se expanden los cultivos agroindustriales con maíces transgénicos es muy posible que hoy se esté consumiendo gran parte de este alimento con maíz transgénico.

Existen variedades criollas que se han difundido y son altamente valoradas por los campesinos cafeteros. El maíz diente de caballo es apreciado en el mercado y sembrado en grandes cantidades para su comercialización, recuerda los maíces antiguos por su gran tamaño, plantas fuertes y resistentes, buen anclaje y resistencia al viento, produce dos y tres mazorcas por planta, tiene grano grande, blanco o amarillo, semicristalino, su ciclo completo es de seis meses. Es muy valorado por su sabor y su elevado rendimiento, pues produce de 12 a 14 almud por hectárea.

Para el chamí, el maíz era el alimento de los seres que habitan el mundo subterráneo y de los espíritus, que fue robado por los hombres, por eso los chóco poseen forma humana que simboliza a los primeros ancestros chamí.



Otra variedad de maíz que se reporta como de gran importancia económica y muy cultivado es el maíz montaña, muy parecido al diente de caballo. Los maíces puya y limeño son muy cultivados por su alto rendimiento en el desgrane.

Maíces de importancia gastronómica

Existen preparaciones culinarias muy tradicionales y uso generalizado actual en la región cafetera: la mazamorra, la arepa de maíz choclo y los tamales son alimentos de preparación frecuente y elevado consumo, en la comida

paisa la arepa no falta nunca en el desayuno; otras recetas como el bizcochuelo, las estacas de maíz pelado, el machucho y los buñuelos de maíz remojado son recopiladas por ASPROINCA¹⁴.

Para preparar los buñuelos de maíz remojado se pila el maíz, se deja en remojo con agua por dos días, luego se quebrantan los granos pasándolo por el molino y se muele bien, se le agrega huevos, queso y panela raspada, se prepara la masa y fabrican los buñuelos.

Para elaborar las estacas de maíz pelado se saca la lejía de la ceniza que produce el fogón de leña, se le retira el carbón y se cuele para que la lejía quede limpia, se agrega el maíz cuando la lejía de ceniza este hirviendo para que el maíz no se pase y pele fácilmente, es decir se quede el grano sin nada de afrecho, se retira el fuego después de hervir y se echa en un canasto, se lava y estrega hasta que el grano quede sin nada de afrecho, luego se vacía el maíz en agua limpia para desaguarlo y se pasa a un recipiente con agua fría para que dure, para que no le caigan hongos, se deja allí durante ocho días de desaguado y luego se pueden hacer las estacas, estas son pequeñas masas de maíz que se envuelven en hojas de caña brava y se ponen a cocinar o asar en callana.

El machucho o sopa de maíz se prepara a partir de maíz zaraso o tierno, se pone en la maquina de moler a un



punto que pueda quebrar el maíz, se coloca en la batea y se le saca el afrecho haciendo bien el cernido, después que queda la harinita de maíz sola, se pone a cocinar con agua y se le agrega aliños o frijoles.

Maíces en riesgo de desaparecer

En la región cafetera, además de las 38 variedades reportadas como escasas, existen poblaciones relictuales, reportadas como perdidas en varios municipios, al tiempo que se reportan como escasas a lo sumo en dos municipios. Estas son: maíz cuba amarillo, cuba blanco, capio y vela. Se reportan como perdidos los maíces blanquillo, dorado amarillo, dorado blanco y morado.

*“Amigos míos no más vengo a cantarles
los versitos aquellos que mientan del maíz
que es lo que más alegra en todos los hogares
pues Guitiérrez Gonzáles vivió lo más feliz.*

*Porque a él no le faltaba mazamorra y arepa,
frijoles con manteca complace este señor,
de chόcolo mil cosas, coladas y en tamales,
arepas y empanadas hasta sabroso comió.*

*Por eso yo me atrevo a venir con versos tales,
compadres y comadres pręstenme atención
y hasta la reina dice: a mí me da modorra
si no veo mazamorra herviendo en el fogón.*

*Cuando estoy borrachito me enciendo un cigarrillo
sírname otro pocillo de chicha, digo yo,
para calmar las penas que por mi mente pasan
al saber que en mi casa ya no suena el pilón”.*

Canción tradicional al maíz en Sonsón,
Antioquia. Recuperada por Luis Alfredo Londoño,
docente de la Universidad del Cauca.



ANEXO

EJE CAFETERO (Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío)												
No.	Varietades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
ANTIOQUIA												
1	Amarillo criollo	Tamesis	2000 a 2400	A, E	25 a 30	Amarillo claro a intenso	Ovalado, plano	Grande a mediano	Duro	Autoconsumo y Comercio	Monocultivo- tradicional y asociado	5 a 8
2	Amarillo	Belmira, Támesis	1400 a 2500	A, E	20 a 30	Amarillo	Redondo, plano	Grande, Mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado, tradicional, agroecológico	6 a 7
3	Amarillo	Belmira	2500	E	30	Amarillo	Ovalado	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado- tradicional	9
4	Amarillo	El Carmen		P	20-25	Amarillo	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	5
5	Amarillo	Tamesis	2400	A	30	Amarillo	Redondo	Grande		Autoconsumo	Asociado - tradicional	10
6	Amarillo	Tamesis	1750	A	30	Amarillo intenso	Ovalado	Grande	Duro	Autoconsumo y Comercio	Asociado - tradicional	4
7	Amarillo	Frontino	1500	A	18-20	Amarillo	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, Asociado fríjol	5
8	Amarillo criollo	El Carmen		P	20	Amarillo	Redondo	Mediano	Duro		Asociado	4
9	Amarillo cuba	Abriaquí	2000	E	25	Naranja	Alargado	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, asociado fríjol	5
10	Amarillo grano grueso	Abriaquí	2000	A	35-40	Amarillo	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, asociado fríjol	5
11	Blanco	Belmira, Frontino, Abriaquí	1500 a 2500	A, P	15 a 20	Blanco	Redondo, plano y dentado	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado con fríjol - orgánico o agroecológico	5 a 10
12	Blanco	El Carmen		P	25	Blanco	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo y Comercio	Agroecológico	4,5
13	Blanco criollo	Belmira	2500				Redondo	Grande	Blando		Asociado - tradicional	9
14	Blanco criollo	El Carmen		E	18	Blanco	Redondo	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Asociado	6
15	Blanco limeño	Abriaquí	2000	E	25-30	Blanco	Plano	Mediano	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, asociado fríjol	6
16	Blanco redondo	Abriaquí	2000	A	30-35	Blanco	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, asociado fríjol	6
17	Blanquillo	El Carmen		P	25	Blanco	Aplanado, redondo	Pequeño - Mediano	Duro	Autoconsumo y Comercio	Asociado	4 a 5
18	Capio	El Carmen, Abriaquí	2000	P	15 a 20	Blanco	Aplanado, redondo	Grande	Blando	Autoconsumo y Comercio	Agroecológico, monocultivo, asociado con fríjol	3,5 a 5
19	Capio	Tamesis	2300	A, E	30	Amarillo claro	Ovalado	Grande	Duro	Autoconsumo y Comercio	Asociado - tradicional	8
20	Capio blanco	Tamesis	1800	E	30	Blanco	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado - tradicional	7
21	Amarillo casado	El Carmen		E	30	Amarillo	Plano redondo	Grande	Duro		Asociado	4
22	Blanco casado	El Carmen		E	30	Blanco	Plano redondo	Grande	Duro		Asociado	4
23	Caturro	Tamesis	1400	A	30	Amarillo oscuro	Ovalado	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Monocultivo- tradicional	7 a 8

(continúa)



Diagnóstico de maíces criollos de Colombia

(continuación)

No.	Variedades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
24	Chumilo	Frontino	800 a 1000	E	15	Amarillo	Redondo	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, asociado frijol	3
25	Criollo	Tamesis	2000	A - E	22 a 30	Amarillo	Ovalado - redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado- tradicional	5
26	Cuba amarillo	Tamesis	1300 - 1650	P, E, A	25 a 30	Amarillo	Plano	Mediano a grande	Duro	Autoconsumo y comercio	Monocultivo tecnificado asociado - tradicional	5
27	Cuba amarillo	Tamesis	2100	A - E	15 a 30	Amarillo intenso	Plano	Grande a mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado- tradicional	8
28	Diente de caballo amarillo	Tamesis	1300	E	30	Amarillo	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo y comercio	Asociado - tradicional	6
29	Dorado amarillo	El Carmen		P	35	Amarillo	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo y comercio	Asociado	5
30	Dorado blanco	El Carmen		P	35	Blanco	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo y comercio	Asociado	5
31	Manzanares	Tamesis	1400	A	15	Blanco	Ovalado	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Asociado- tradicional	5
32	Montaña	Belmira	2500	A						Autoconsumo	Asociado - tradicional	8
33	Morado o pintado	Abriaquí	2000	P	20	Azul	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, asociado frijol	5
34	Puntilla	Tamesis	1200 - 1400	E	15 a 22	Amarillo rojizo	Plano	Pequeño - Mediano	Duro a blando	Autoconsumo	Asociado- tradicional	7
35	Seis mesino	Belmira	2600	E		Amarillo	Ovalado	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado- tradicional	6
36	Vela	Tamesis	1050 - 1150	E, P	18 a 20	Rojizo-amarillo	Ovalado a plano	Mediano	Duro	Autoconsumo y comercio	Asociado - tradicional	4 a 5
		CALDAS										
37	Amarillo criollo	Aguadas	2700	E	25 a 30	Amarillo	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo y Comercio	Asociado	10
38	Bogotano	Aguadas	2000 - 2700	E	15 a 35	Amarillo rubio	Redondo	Grande a mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado	9 a 12
39	Capio blanco	Anserma	1700	E	19 a 30	Blanco	Dentado, Plano	Mediano	Duro a blando	Autoconsumo	Orgánico y asociado	6
40	Caturro amarillo	Pensilvania		E	8	Amarillo	Dentado	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Asociado	4
41	Caturro blanco	Risaralda	1700	E	13	Blanco	Plano	Grande - Mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado	4
42	Criollo	Risaralda	1700	E	18 - 30	Amarillo	Alargado, plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado	4
43	Cuba	Pensilvania		A, E	15 - 20	Amarillo	Plano, Dentado	Mediano	Blando, duro	Autoconsumo	Monocultivo, asociado	4 a 6
44	Curijara	Anserma	1700	E	18	Negro	Dentado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Orgánico y asociado	6
45	Diente caballo rojo	Anserma	1700	E	24	Rojo	Dentado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Orgánico y asociado	6
46	Diente de caballo amarillo	Anserma	1700	E	27	Amarillo	Dentado	Grande	Duro	Autoconsumo	Orgánico y asociado	6
47	Diente de caballo	Anserma	1900	A	24	Amarillo	Alargado	Grande	Duro	Autoconsumo y Comercio	Monocultivo, asociado frijol	5 a 6

(continúa)



(continuación)

No	Variedades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
48	Diente de Perro	Samaná	1400	E						Autoconsumo	Asociado café	4
49	Híbridos naturales	Risaralda	1700	P	18	Amarillo y Negro	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado	4
50	Limeño	Anserma	1900	E	19	Amarillo	Alargado y plano	Mediano	Duro	Autoconsumo y comercio	Monocultivo, asociado frijol	5 a 6
51	Mico	Pensilvania		E	18 a 25	Amarillo	Redondo	Grande	Blando	Autoconsumo y Comercio	Asociado	3 1/2
52	Pira	Samaná	1400	E						Autoconsumo	Algunas matas en patio	
53	Porba	Anserma	1700	E	17	Amarillo	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Orgánico asociado	6
54	Umeño amarillo	Anserma	1700	E	20	Amarillo	Dentado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Orgánico y asociado	6
55	Umeño rojo	Anserma	1700	E	19	Rojo	Dentado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Orgánico y asociado	6
56	Vinotinto	Anserma	1700	E	24	Vinotinto	Alargado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Orgánico asociado	6
		RISARALDA										
57	Amarillo criollo	Santa Rosa		A	20	Amarillo	Redondo	Mediano	Blando	Autoconsumo	Agroecológico	4
58	Amarillo rojo	Santa Rosa	1700 - 2500	E	18	Amarillo rojo	Alargado	Mediano	Blando	Autoconsumo	Agroecológico	4
59	Blanco - riofrio	Santa Rosa		E	20	Blanco	Redondo Alargado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	4
60	Blanco enano	Santa Rosa		A	18	Blanco	Alargado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	3,5
61	Chocorito	Santa Rosa		E	9	Amarillo claro	Alargado	Pequeño	Blando	Autoconsumo	Agroecológico	3,5
62	Común	Quinchía	1800	A	20 a 25	Amarillo	Redondo, dentado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Monocultivo - asociado con yuca, arracacha, frijol	4 a 7
63	Cruce Amarillo - negro	Santa Rosa		E	9	Amarillo Negro	Alargado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	3,5
64	Cruce criollo	Santa Rosa		A	18	Amarillo claro oscuro	Alargado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	4
65	Dedito o clavito	Guatica	1690	E	23	Amarillo	Alargado	Pequeño		Autoconsumo	Monocultivo	3
66	Caturro gigante	Quinchía		A	10 a 15	Naranja	Dentado	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Monocultivo	4
67	Indio	Santa Rosa		A	14	Amarillo borde naranja	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	4
68	Negro sierra	Santa Rosa		E	9	Rojo oscuro	Alargado	Mediano	Blando	Autoconsumo	Agroecológico	3,5
		QUINDIO										
69	Amarillo	Calarcá	1450 a 1520	E		Amarillo	Plano - Ovalado	Mediano	Duro	Autoconsumo	Tradicional y agroecológico	5
70	Caturro	Calarcá	1650	E		Blanco	Plano	Mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado- tradicional	6
71	Diente caballo blanco	Calarcá	1450 a 1520	E	20	Blanco	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Tradicional y agroecológico	6
72	Diente caballo amarillo	Calarcá	1650	E		Amarillo	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	agroecológico	5



Bibliografía

- ¹ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ² Encuesta Nacional Agropecuaria.2011. www.dane.gov.co
- ³ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁴ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁵ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁶ ASPROINCA. 2006. La Restauración y la Conservación de la Biodiversidad en ASPROINCA. ARFO Editores. ISBN: 958-33-9311-8.
- ⁷ Corrales R., Forero A. 2007. La Reconstrucción de los Sistemas de Producción Campesinos. El caso de ASPROINCA en Riosucio y Supia. ISBN: 978-958-44-0862-4.
- ⁸ ASPROINCA. 2006. La Restauración y la Conservación de la Biodiversidad en ASPROINCA. ARFO Editores. ISBN: 958-33-9311-8.
- ⁹ Castillo E. 1998. Las sociedades indígenas prehispánicas. En: Historia de Antioquia p 22-30. Editorial Presencia Ltda. Bogota. Colombia.
- ¹⁰ Patiño V.M. 1956. El maíz chococito. Noticia sobre su cultivo en america ecuatorial. En: América Indígena XVI. Pp. 309-346.
- ¹¹ Origen del Maíz y el Chontaduro. Leyenda Chami. Disponible en: <http://www.actualidadetnica.com>
- ¹² Asociación de Cabildos Indígenas Wounaan, Embera Dobida, Katío, Chamí y Tule del Departamento del Chocó. Disponible en: <http://orewa.org/>
- ¹³ Reichel-Dolmatoff G. Apuntes Etnograficos sobre los Indios del Alto rio Sinu. Revista Colombiana de la Academia de Ciencias. VOL XII N| 45.
- ¹⁴ ASPROINCA. 2006. La Restauración y la Conservación de la Biodiversidad en ASPROINCA. ARFO Editores. ISBN: 958-33-9311-8.





Semillas de Identidad

Campaña por la Defensa de la Biodiversidad y la Soberanía Alimentaria

biodiversidad@swissaid.org.co

swissaid@swissaid.org.co

www.swissaid.org.co

Teléfono: (1)3413153

Calle 25 C. No. 3-81. Of. 301

Bogotá, Colombia

Grupo Semillas

Conservación y uso sostenible de la biodiversidad

Derechos Colectivos sobre los territorios y soberanía alimentaria

Tel: (57)(1)2855144. Telefax: (57)(1)2855728

Calle 28 A No. 15 – 31 Of.302 – Bogotá, Colombia

semillas@semillas.org.co – www.semillas.org.co

