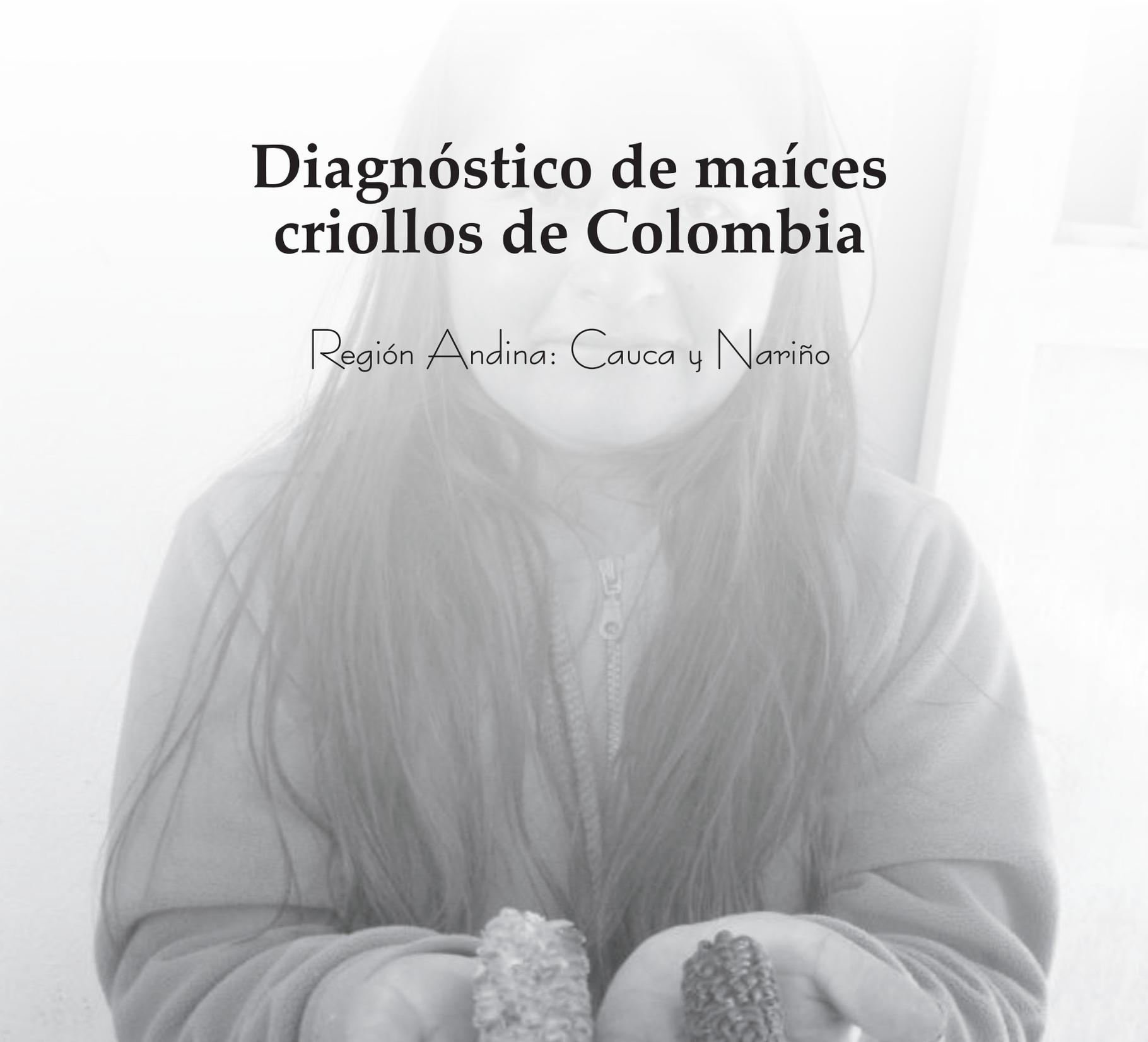




Diagnóstico de Maíces Criollos de Colombia

Región Andina: Cauca y Nariño

Campaña Semillas de Identidad
Grupo Semillas

A black and white photograph of a woman with long, dark hair, wearing a zip-up jacket. She is holding two ears of corn in her hands, one in each hand, positioned in front of her chest. The background is a plain, light-colored wall.

Diagnóstico de maíces criollos de Colombia

Región Andina: Cauca y Nariño

Diagnóstico de maíces criollos de Colombia Región Andina: Cauca y Nariño

ISBN: 978-958-57546-0-7

Semillas de Identidad

Textos:

Diego Mauricio Chiguachi, Agrónomo
Mauricio García A.

Organizaciones del Sur Occidente que participaron en la elaboración del diagnóstico:

- **Nariño (Pasto, Yacuanquer):** Red de Guardianes de Semillas de Vida.
- **Cauca:** Asociación de Cabildos Indígenas del Norte del Cauca (ACIN), Cabildos indígenas Paeces de Bodega Alta y Munchique Los Tigres – Fondo Paez. Movimiento Campesino de Cajibío (MCC). Resguardo Misak de Guambia. ASOAGRAR.

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

Foto portada: Guardianes de Semillas de Vida de Nariño

Fotos contraportada: Intercambio de semillas CRIC

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
Departamentos del Cauca	4
– El cultivo del maíz en el departamento del Cauca . . .	5
– Prácticas agrícolas	6
– Resultados del diagnóstico	8
– Maíces con usos rituales	9
– Maíces de importancia para la economía local	11
– Maíces de importancia gastronómica	12
– Maíces en riesgo de desaparecer	12
– Anexo: tabla de variedades y características de maíces	13
Departamento de Nariño	18
– El cultivo del maíz en Nariño	19
– Prácticas agrícolas	20
– Resultados del diagnóstico	21
– Maíces con usos rituales	23
– Maíces de importancia para la economía local	24
– Maíces de importancia gastronómica	24
– Maíces en riesgo de desaparecer	25
– Anexo: tabla de variedades y características de maíces	26



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 Región Andina: Cauca y Nariño.



Región Andina

Maíces criollos del departamento del Cauca



Izquierda: Celebración del Saakkelu en el Resguardo de Ambaló.
Derecha: Mama Dominga, Pueblo Misak; Abajo: maíces de Cauca.

El cultivo del maíz en el departamento del Cauca

El departamento del Cauca está ubicado en la región andina en el Sur Occidente colombiano, presenta una gran diversidad de regiones geográficas y diversidad cultural, expresada en numerosos pueblos indígenas y comunidades campesinas que tienen múltiples sistemas productivos tradicionales en los cuales el maíz es uno de sus componentes básicos. Esta diversidad se expresa en una amplia variedad de maíces criollos presentes en esta región. En el anexo se describen las variedades encontradas en el diagnóstico de maíces criollos de la región, las cuales pertenecen a las razas pira, clavo, capio, amagaceño; en el departamento se ha reportado además la presencia de la raza sabanero¹.

Para 2010 se reportaban 5.510 hectáreas sembradas con maíz tradicional, cuatro veces más que las siembras de maíz tecnificado; sin embargo, cada año las siembras de maíz tradicional se reducen, hoy existen menos de la mitad del las hectáreas reportadas siete años atrás². Durante 2011 se reportaron 10.864 unidades productoras de maíz³; por su parte el área de maíz tecnificado en el departamento alcanzó sus puntos más en altos en 1993 y 2004 con 2.697 hectáreas⁴, actualmente^v el área sembrada con maíz tecnificado es de 1.364 hectáreas. El departamento del Cauca aporta el 2.19% de la producción nacional con 7.045 toneladas cosechadas en maíz tradicional y 4.600 en maíz tecnificado⁵.

En el Cauca el ICA recientemente reporta la siembra de 493 hectáreas de maíz transgénico, principalmente en la región del Norte del Cauca en los municipios de Caloto, Guachene, Morales, Padilla, Puerto Tejada y Santander de Quilichao con siembras de maíz Yielgard, Roundup Ready, Yiel-

gard x Roundup Ready y Yielgard Pro x Roundup Ready, lo que representa un inminente riesgo de contaminación de las variedades criollas. Esta situación es preocupante, especialmente porque en esta región las comunidades campesinas que están ubicadas cerca de los territorios indígenas no poseen ninguna restricción para la siembra de maíces transgénicos y desde los programas gubernamentales de fomento agrícola y ayuda alimentaria se fomenta la entrada de los maíces transgénicos a la región.

Es en este contexto que organizaciones indígenas como el CRIC, la Nación Misak y la ACIN vienen discutiendo esta problemática y están discutiendo la posibilidad de declarar sus territorios Libres de transgénicos; paralelamente difunden material audiovisual dando a conocer la problemática de los OGM⁷.



Prácticas agrícolas

Las comunidades indígenas y campesinas del Cauca establecen el cultivo de maíz principalmente en pequeñas parcelas para el autoconsumo, bajo el sistema de agricultura tradicional; en muchos casos con producción agroeco-

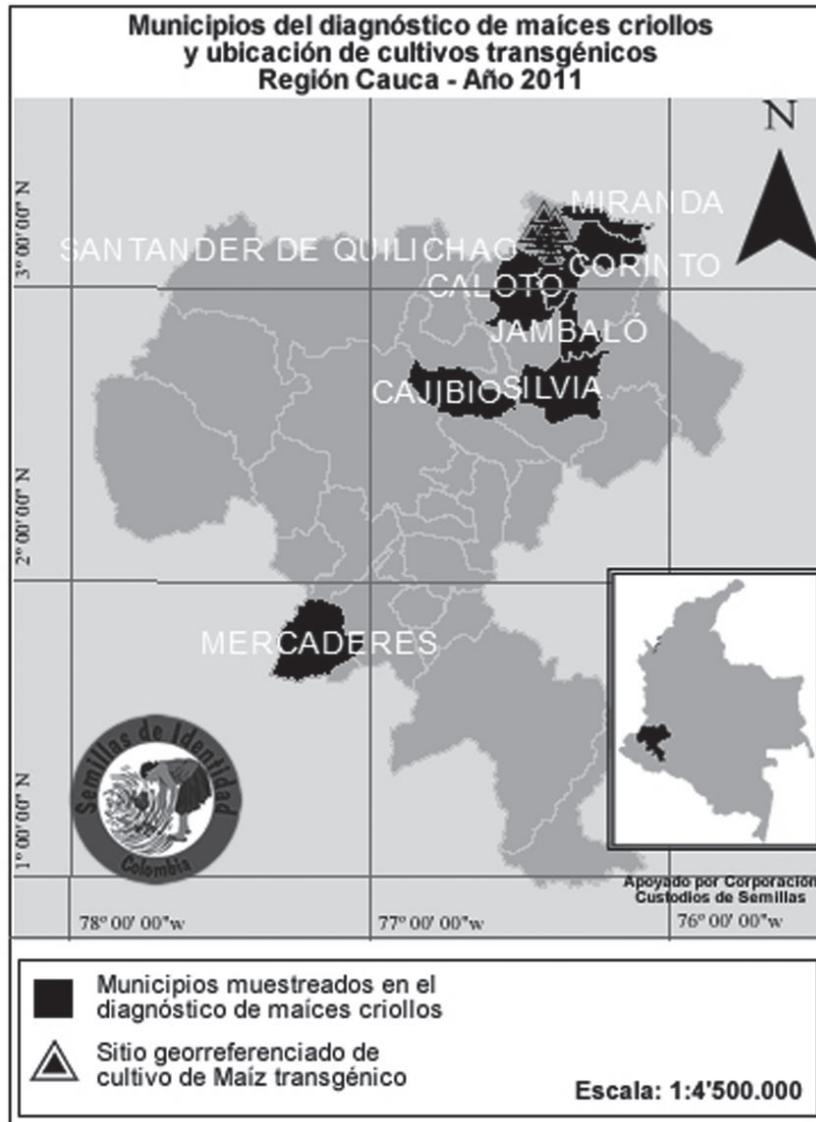
lógica y en algunas ocasiones especialmente en las zonas planas del Norte del Cauca, mediante pequeñas áreas de monocultivos con el uso de agroquímicos, y mecanización, cuya producción está dirigida generalmente para el comercio. Algunas de las variedades utilizadas para este último fin son el resultado de una mixtura entre maíces mejorados y poblaciones de maíces criollos sobresalientes. Los

primeros proporcionan características relacionadas con rendimiento y uniformidad en la mazorca -entre otras- en mayor proporción, pues son el producto de programas de mejoramiento formales. Los segundos aportan rusticidad y caracteres de la mazorca -color, forma, consistencia-, es este el caso de algunos maíces de Mercaderes, como el rocol y clavo.

El proceso de cruces que ocurre en los cultivos campesinos no es sistemáticamente dirigido. De esta manera puede ocurrir la contaminación con maíces transgénicos. En la región andina no existen grandes extensiones de cultivos agroindustriales de maíz, sin embargo, en las zonas planas del norte del Cauca se establecen principalmente monocultivos industriales de caña de azúcar y en menor área cultivos de arroz y maíz.



Mapa departamento del Cauca



El Cauca es una zona de convergencia geográfica, ecológica y cultural entre los Andes del Sur y la Amazonia.

El sistema agrícola actual del grupo Nasa, parece corresponder en gran parte a las técnicas y sistemas tradicionales prehispánicos de los indígenas tanto subandinos como selváticos, al ser una zona de convergencia geográfica, ecológica y cultural entre los Andes del Sur y la Amazonia. Algunas de las herramientas utilizadas en la agricultura Nasa son tradicionales, especialmente las utilizadas en la rocería del maíz⁸, se emplean la macana, el chuzo, el garrote, la palanca y el garabato son de origen prehispánico, otras como la palendra, la hoz, el azadón, el mazo, la pica el barretón y el hacha fueron introducidos por los españoles. En el Cauca el sistema de roza, tumba y quema la vegetación silvestre, semisilvestre y cultivadas conviven.



Resultados del diagnóstico

Se visitaron ocho municipios pertenecientes a diferentes zonas agroecológicas, habitadas por organizaciones campesinas y los pueblos indígenas Embera, Kokonuco, Misak Misak y Nasa. Algunas de las organizaciones colaboradoras fueron: La Asociación de Cabildos Indígenas del Norte del Cauca (ACIN); los Cabildos indígenas Páeces de Bodega Alta y Munchique Los Tigres; el movimiento campesino de Cajibío (MCC); el resguardo Misak de Guambia; ASOAGRAR. En el mapa Los puntos negros indican los puntos de muestreo y reportados por literatura.

En el diagnóstico se identificaron 52 variedades, 39 reportadas a través de encuestas, las restantes resultaron de fuentes secundarias. Ver Tabla 1. De estas variedades 18 poseen granos de color amarillo, 12 de color blanco y 9 de otros colores. De estas variedades se reportan 21 con granos de consistencia dura, 14 de consistencia blanda y 1 harinosa. En la región se presentan una amplia diversidad de ciclos de cultivo de maíz, relacionados con su ubicación geográfica. En las zonas cálidas las variedades presentan ciclos entre 2 y 6 meses; y en las zonas de clima medio y frío tienen un ciclo entre 6 y 12 meses. Un caso especial es el maíz matambre⁹, cuyo ciclo vegetativo es de dos meses a una altura sobre el nivel del mar de 1765 metros.

Tabla 1. Variedades reportadas en el diagnóstico y variedades reportadas en fuentes secundarias en el territorio Nasa Yuwe.

VARIETADES ENCONTRADAS EN EL DIAGNÓSTICO			VARIETADES REPORTADAS POR FUENTES SECUNDARIAS
Amarillo	Amarillo cinco mesuno	Blanco precoz	kut´h mul´hi bakit´
Jaguan bite	Amarillo con rojo	Blanco grande	mul khue´
Capio rojo	Amarillo negrito	Blanco variedad	Pura
Caturro	Amarillo quemado	Capio amarillo	kut´h wahwa
Clavo	Amarillo temprano	Cuy guagua	yu´k mul´chi´me
Coruntillo	Coruntillo rojo	Capio blanco pequeño	yu´k kut´h
Cruzado	Maíz de año	Maíz de tusa morada	kut´h mul´hi munda
Guuta	Diente de caballo amarillo	Matambre	kut´h chi´me vecha sek
Indio, macho	kutchu muze	Noventano	kut´h chi´me wahwa
Rojo nativo	Yunga	Tempranero blando	Diente de ratón
Rocol	Pira blanco	Negro	kut´h chi´m
Pintado	Maíz raton	Tempranero	Maíz de perro



Estos resultados complementan lo encontrado por otros investigadores en el territorio Nasa quienes reportan la existencia de 13 variedades diferentes en 11 localidades¹⁰; allí predominan maíces de ciclo largo entre 10 y 13 meses a cosecha, a saber: kut´h mul´hi bakit´, kut´h mul´hi munda, mul khue´, kut´h chi´me vecha sek, pura, kut´h chi´me wahwa, kut´h wahwa, diente de ratón, yu´k mul´chi´me, maíces con ciclo entre 5 y 6 meses como: kut´h chi´me; maíces dulces como: yu´k kut´h y maíces con ciclo de menos de 3 meses como maíz ratón y maíz de perro; de estas variedades reportadas por la literatura 3 se reportan como escasas.

Es posible afirmar que la sustitución por variedades mejoradas o híbridos en comunidades ubicadas al norte del departamento es mayor respecto a las ubicadas en el centro y sur del departamento; en Santander de Quilichao, Caloto y Jámbalo se encuentran 12 de las 22 variedades reportadas como escasas y la única reportada como perdida; esta situación se explica por la fuerte presión que se presenta debido a la cercanía a grandes monocultivos de maíz tecnificado y transgénico ubicados en el Valle del Cauca y en el Norte del Cauca. Sin embargo no existen zonas donde la diversidad del maíz se mantenga intacta, 42.3 % de las variedades del departamento reportadas en el diagnóstico se encuentran escasas. Los reportes oficiales confirman la tendencia. El área de maíz tradicional sembrada en el departamento ha disminuido en 35% en las últimas dos décadas, pasando de 17.200 hectáreas en 1987 a 5.992 en 2009¹¹.

Esta información refleja una situación preocupante respecto a la erosión genética de maíces criollos en esta región, debida principalmente al rápido avance de los cultivos agroindustriales en la zona plana, de caña de azúcar y de monocultivos de maíz, en las zonas de ladera por el 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.

Maíces con usos rituales

Buena parte de la diversidad de maíces nativos ha llegado hasta nuestros días por el significado simbólico que representa para las comunidades que los originaron y diversificaron; principalmente debido a la labor de agricultoras y agricultores y de médicos tradicionales, The Walas, Mutautas, Jaibanas, Murbik y Curacas, que para mantener la armonía con la naturaleza y asegurar que esta siga siendo generosa rememora la dimensión mágica del maíz.

En el pueblo Nasa el maíz interviene en diferentes ocasiones, en rituales que reúnen más de 6.000 personas como el Saakhelu, en donde se realiza la danza de los abonos o SXAKWENKU´H, la danza de la fertilidad o ULÇEY KU´H, y la danza de las plantas medicinales o YU´ÇE KHU´H, en todas ellas los “frescos” de maíz capio son indispensables¹². El Saakhelu se realiza en el solsticio de verano entre junio y septiembre en actos comunitarios de soci-

El maíz también es presagio, las sobanderas o pag sükhsa Nasa como seña para iniciar su aprendizaje, generalmente sueñan amarrando una mata de maíz que estaba “tronchada” o partida por el tallo.



jo espiritual y material, donde se agradece a la tierra, el sol, la luna, las semillas, los animales y las plantas. Se danza con el viento, con la lluvia, la oscuridad. Los The´Walas invocan los espíritus de la naturaleza y a través de ofrendas (se sacrifica una vaca) al cóndor para que las energías sean positivas y se equilibren con la aparición del colibrí. Así hombres y naturaleza vivirán en armonía con la naturaleza y tendrán buenas cosechas.

El maíz también es presagio nasa, las sobanderas o pag sükhsa como seña para iniciar su aprendizaje, generalmente sueñan amarrando una mata de maíz que estaba “tronchada” o partida por el tallo¹³. También es costumbre cuando pasan los pájaros tijeretas y el colibrí, arrojarles semillas de maíz y frijol simbolizando darles de comer porque estos pájaros, irían a desplumar al cóndor¹⁴.

El maíz rojo tiene connotaciones en la vida femenina Misak, existe un ritual en el que se utiliza “Michie ne” o maíz rojo hembra¹⁵, que tiene lugar en la llegada de la primera luna de las mujeres misak, en este día, la niña debe preparar su paso a la vida de mujer, para ello cosecha su maíz, desgrana, tuesta y prepara pumbuy o chicha, luego se retira du-



rante cuatro días a su “Michϕ ya”, especie de bohío pequeño destinado solo para ella, a realizar su trabajo espiritual. Terminado este tiempo, llama a la comunidad a una minga en la que reparte alimento y la chicha que ha preparado en un calabacito pequeño que rebosa. Finalmente, cuando ocurren eclipses de sol o de luna, el “Michϕ ya”, debe ser quemado, en el humo que resulta se entrega la ofrenda para que la luz llegue nuevamente¹⁶. Existen también rituales de agradecimiento a las plantas silvestres, antecesores



de las plantas cultivadas, en el “*Tsabφrap*” por ejemplo se utiliza harina de maíz para recubrir papas cocinadas, para agradecer a los espíritus que ofrendan los alimentos, pidiendo por que la naturaleza siga cultivando por su cuenta.

Maíces de importancia para la economía local

En la historia del maíz, el departamento del Cauca tiene una página especial. En el año 1965, el municipio de Mercaderes fue declarado como capital maicera de Colombia, por muchos años la economía del municipio giro en torno al maíz, aun hoy se observan las grandes bodegas destinadas para el almacenamiento del grano. Allí, la cultura del maíz está vigente, algunas familias siembran en promedio cuatro hectáreas de maíz, principalmente de las variedades rocol, clavo y variedad. El maíz rocol, reportado como escaso en el municipio durante el diagnóstico, recuerda los maíces antiguos por su gran tamaño, plantas fuertes y resistentes, grano grande, blanco, semicristalino, se diferencia de otras variedades por tener la tusa roja; su ciclo completo es de cuatro meses. Es muy valorado por su sabor y su elevado rendimiento, casi tres toneladas por hectárea.

EL maíz clavo es una de las razas más primitivas de maíz en Colombia, luego del maíz pollo y el pira. Las mazorcas son grandes, de hasta 33 centímetros, flexibles; es un maíz de grano mediano, blanco, cristalino, fácil de desgranar. Está adaptado a prácticas de manejo de mínima labranza, lo que explica su reconocida adaptabilidad a suelos poco fértiles¹⁷ y condiciones de baja precipitación. Cabe agregar que fue en el maíz clavo donde se demostró contaminación con maíces transgénicos en Colombia¹⁸. En el municipio de Mercaderes se acostumbra sembrarlo distanciando un metro entre plan

*Mamita, l'arepa grande.
mamita, l'arepa entera,
porque tengo que guardar
la mitá pa' mi morena.
Cundo hay arepa de queso
y chocolate caliente
es señal que hay alegría
y algún mozo tá presente.*

Montes J. Rodríguez M. 1975.
El maíz en el habla y la cultura popular colombiana

tas, por la altura de las plantas, intercalándolo con mejicano y ají. Esta asociación permite un agroecosistema estable frente a la sequía característica del municipio. Produce “bulto por bulto”, es decir, por cada bulto cosechado en fresco, se obtiene un bulto al desgranarlo, esto por el bajo diámetro de su tusa. Es muy valorado por el campesino por ser poco exigente en cuidados para plagas o enfermedades, pero especialmente por su resistencia a las malezas, que pueden convivir con él sin afectar su producción. Esta variedad se reporta como escasa en el departamento.



Maíces de importancia gastronómica

En el Cauca existen diferentes formas de preparación a partir de maíz, tanto por las comunidades indígenas, como las campesinas y afro. El mote se hace por lo general con maíz de clima frío, pues éste es más blando que el de clima caliente, el maíz se pone a hervir con la ceniza de los maderos del fogón (lejía) para pelarlo, cuando la cáscara sale fácilmente ya está listo para lavarlo y posteriormente ponerlo nuevamente a hervir hasta que ablanda lo más que se puede y el grano queda grande y florecido, este maíz se prepara en una sopa con coles, frijol, hortalizas, papa y las verduras y legumbres que se tengan a mano, pues este plato permite añadirle diversos alimentos y el resultado es



un delicioso y nutritivo alimento¹⁹.

La carantanta es un producto típico del Cauca, se obtiene luego de cocer maíz molido hasta que se seque y luego se desprende de la paila, la parte de la masa que se encuentra pegada de las paredes de la olla en la que se efectúa la cocción del maíz, se aprovecha bien sea como aperitivo frito y salado o preparándolo en sopa²⁰. La palabra carantanta, según testimonio de Álvaro José Negret, proviene del quechua, y quiere decir “pan duro”. Otro alimento tradicional en los departamentos del Valle y en el Cauca, es el champús, un picadillo de piña y lulo con granos de maíz capio cocido, melado de panela y hojas tiernas de naranjo agrio.

Existen otros platos importantes preparados a partir de maíz por ejemplo: el famoso sango o cuscus, un cocido de maíz molido con yuca y papa, el petú o mazamorra de maíz amarillo, el sachaporoto, cocido de frijoles de árbol con masas de maíz tierno o choclo, la chuya o mazamorra de maíz blanco, la capioca o sopa de maíz tostado, la cauncha, maíz tostado molido y mezclado con panela, azúcar o miel de abejas, el morocho, maíz duro molido y fermentado en melado de panela, y se prepara unas bebidas refrescantes y chicha que en ocasiones sirven para embriagarse²¹.

Maíces en riesgo de desaparecer

En el Cauca 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 coruntillo rojo, diente de caballo blanco, matambre, maíz negro, rojo nativo de clima frío, jaguan bite o capio combinado. Únicamente se reporta como perdido el maíz capio blanco pequeño. A continuación se presenta un resumen que abre el camino para aquellos que deseen reencontrarlos y reestablecer sus poblaciones.



Anexo: Tabla de variedades y características de maíces criollos

Departamento del Cauca												
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)
1	Amarillo	Caloto, Jambaló, Santander de Quilichao	1000 a 1900	P	20 a 30	Amarillo	Dentado, Alargado	Grande y mediano	Blando, Duro	Autoconsumo	Agroecológico	
2	Amarillo 5 mesuno	Cajibío	1500	A	20	Amarillo	Redondo	Mediano	Blando	Autoconsumo y Comercialización	Monocultivo	5
3	Amarillo con rojo	Santander de Quilichao	1900	A	2	Amarillo con negro	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo	Monocultivo	
4	Amarillo negrito	Santander de Quilichao	1900	E		Amarillo con negro				Autoconsumo		
5	Amarillo quemado	Cajibío	1500	E	25	Amarillo	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo y Comercialización	Asociado orgánico	5
6	Amarillo tempra- nero	Santander de Quilichao	1900	A	22	Amarillo,	Plano	Grande	Blando	Autoconsumo	Asociado	
7	Blanco (Precoz)	Cajibío	1300	E	30	Blanco	Alargado	Grande	Blando	Consumo	Monocultivo	5
8	Blanco grande	Cajibío	1500	E	25	Blanco opaco	Alargado	Grande	Duro	Autoconsumo y Comercialización	Asociado orgánico	10
9	Blanco grande o variedad	Mercaderes	600	A	30	Blanco	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	2,5
10	Capio amarillo	Caloto	Caliente	E	30	Amarillo	Redondo	Grande	Harinoso		Tradicional	
11	Capio blanco o culy guagua	Santander de Quilichao, Cajibío, Silvia	1900	E,A,P	20 a 30	Blanco y morado	Alargado, dentado, redondo	Mediano	Blando	Autoconsumo, uso ritual	Asociado, orgánico	10
12	Capio blanco pequeño	Santander de Quilichao	2000	P	15	Blanco	Redondo	Pequeño	Blando	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	10
13	Capio combinado o jaguan bite	Cajibío	1500	PE	15	Blanco y morado	Redondo	Mediano	Blando	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	

(continúa)



(continuación)

Departamento del Cauca												
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)
14	Capio rojo	Caloto	Caliente	E	25	Rojo, blanco	Plano	Mediano	Blando		Tradicional	
15	Caturro	Caloto, Santander de Quilichao	1000 a 1900	A, E	20	Amarillo	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo	Tradicional asociado	
16	Clavo	Mercaderes	600	E	30	Blanco	Dentado	Mediano	Duro	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	3
17	Coruntillo	Caloto, Cajibío	Caliente	E	20 a 25	Amarillo	Plano	Mediano	Duro	Autoconsumo	Tradicional, Agroecológico	6
18	Coruntillo rojo	Caloto, Cajibío, Mercaderes	Medio	E,P	25	Rojo	Alargado	Pequeño, grande	Blando	Autoconsumo	Tradicional	
19	Cruzado	Caloto	Caliente	E	15	Amarillo blanco	Plano	Grande	Duro		Tradicional	
20	De año	Santander de Qui- lichao, Corinto, Cajibío, Silvia	1900 a 2200	E, A	25-30	Amarillo	Alargado- redondo	Mediano, grande	Duro	Autoconsumo	Asociado orgánico	10
21	De año tusa morada	Cajibío	1500	A	25	Amarillo	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo y Comercialización	Asociado orgánico	10
22	Dentón o guta	Santander de Quilichao	1000	A	20	Amarillo	Dentado	Grande	Duro	Autoconsumo	Tradicional	3
23	Diente caballo amarillo	Caloto	Caliente	A, E	15 a 30	Amarillo	Plano	Pequeño, grande	Duro	Autoconsumo	Tradicional, agroecológico	6
24	Diente caballo blanco	Caloto, Mercaderes	Caliente	E,P	30	Blanco	Dentado	Grande	Duro	Autoconsumo	Tradicional	4
25	Indio	Santander de Quilichao	2000	E	7	Amarillo		Pequeño	Duro	Autoconsumo	Tradicional	2,5
26	Kutchu muze (Tipo cabuya)	Santander de Quilichao	2000	E	25	Amarillo		Pequeño	Duro	Autoconsumo y Comercialización	Asociado orgánico	9
27	Macho	Caloto	Caliente	E	20	Amarillo	Plano	Mediano	Duro		Tradicional	
28	Maíz ratón	Silvia	2500	E	15-17	Amarillo	Alargado	Pequeño	Blando	Autoconsumo y Comercialización	Asociado orgánico	8
29	Matambre	Cajibío	1500	P,E	15	Blanco, amarillo	Redondo	Pequeño	Blando	Autoconsumo y Comercialización	Asociado orgánico	2

(continúa)



(continuación)

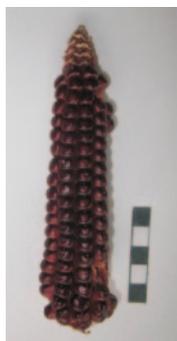
Departamento del Cauca												
No.	Varietades	Departamento Municipio Lugar	Altura m.s.n.m	Abundancia A: Abundante E: Escasa	Tamaño mazorca (cm)	Color grano	Forma grano	Tamaño grano	Consistencia	Destino producción	Tipo cultivo	Ciclo cultivo (meses)
30	Negro	Caloto	Medio	E		Negro		Mediano		Autoconsumo	Tradicional	
31	Noventano	Cajibío	1300	A,E	27	Amarillo	Redondo	Grande	Blando	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	3
32	Pintado	Santander de Quilichao	1900	E	20	Varios				Autoconsumo		
33	Pira Blanco	Santander de Quilichao		E	16	Blanco	Dentado	Pequeño	Duro	Consumo	Asociado	6
34	Rocol	Mercaderes	600	E	25	Blanco	Redondo	Grande	Duro	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	3
35	Rojo Nativo	Caloto, Santander de Quilichao	Caliente	E, P		Rojo	Redondo	Grande, mediano	Duro	Autoconsumo	Tradicional	4
36	Rojo nativo (frío)	Silvia	2500	E	20-25	Rojo, morado y otros	Redondo	Mediano	Blando	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	10
37	Tempranero	Departamento del Cauca Caloto, Jambaló, Santander de Quilichao, Miranda	1500 a 1900	A, E	20	Amarillo opaco, pergamino	Alargado, dentado, redondo, plano	Grande a mediano	Duro	Autoconsumo	Monocultivo, Asociado, orgánico	2,5
38	Tempranero blando	Santander de Quilichao	2000	A	20-22	Blanco	Redondo	Mediano	Blando	Autoconsumo y comercialización	Asociado orgánico	5
39	Yunga	Santander de Quilichao		A	20-25	Azul	Dentado	Grande	Duro	comercialización	Asociado monocultivo	3



Algunos maíces criollos del departamento del Cauca



Maíz rojo



Maíz rojo



Maíz capio negro



Maíz capio colombiano



Maíz diente de perro



Maíz rojo



Maíz rojo



Maíz capio



Maíz rocol



Maíz coruntillo



Maíz de año



Maíz yunga



Maíz tusa morada



Variación de maíces



Algunos maíces criollos del departamento de Nariño



Variiedad de maíces



Maíz capio



Maíz matituy



Maíz blanco



Maíz canguil



Variiedad de maíces



Maíz amarillo



Maíz chulpe o dulce (amarillo y rojo)



Maíz morado



Maíz indio de Putumayo



Maíz morocho



El cultivo del maíz en Nariño

El Departamento de Nariño está ubicado en la región andina, a una altura que va de 1.800 a 2.800 metros sobre el nivel del mar. La región presenta una gran diversidad de ecosistemas y diversidad cultural, expresada por la presencia de pueblos indígenas Pastos, Quillasinga y Embera eperara siapidara, quienes junto a campesinos que han desarrollado múltiples sistemas de producción y de manejo sostenible de los ecosistemas. Allí se presenta una amplia diversidad de especies cultivadas y de variedades de semillas criollas de cultivos que sustentan la soberanía alimentaria de estas comunidades; especialmente basados en los cultivos de papa, frijol, maíz y tubérculos andinos.

Existe una amplia variedad de maíces criollos presentes en esta región. En el anexo se describen las variedades encontradas en el diagnóstico de maíces criollos realizado en la región, las cuales pertenecen a las razas pira, capio, amagaceño, dulce, imbricado y posiblemente pira naranja. Las comunidades indígenas y campesinas de la región desde épocas ancestrales conservan una amplia diversidad de maíces criollos establecidos principalmente en pequeñas parcelas de economía familiar, debido al minifundio prevaleciente en Nariño, su producción se establece mediante cultivos asociados y producción diversificada agroecológica y también en pequeñas parcelas de monocultivos que utilizan agroquímicos.

En Nariño las siembras de maíz nativo son abundantes, para 2010 se reportaban 15.103 hectáreas sembradas con maíz tradicional, 20 veces más que las siembras de maíz tecnificado²², en el departamento se encuentran la segunda mayor agrupación de predios destinados a la producción de maíz del país, en 2008 se reportaban 42.815 unidades productoras de maíz²³, el promedio de producción regional de maíz tradicional es de 1,4 toneladas por hectárea. Sin embargo esto es solo el reflejo del pasado, las siembras de maíz tradicional han disminuido a la mitad en las últimas décadas pasando de 34.600 hectáreas en el año 1.987 a 15.103 hectáreas en el 2.010²⁴. Por su parte el área de maíz tecnificado en el departamento alcanzó sus puntos más en altos en 1992 con 2.200 hectáreas²⁵, actualmente²⁶ el área sembrada con maíz tecnificado es de 763 hectáreas. El departamento de Nariño aporta el 4.3% de la producción nacional con 21.065 toneladas cosechadas en maíz tradicional y 2.602 en maíz tecnificado²⁷.

En Nariño, por ser zonas predominantemente de economía campesina e indígena en zonas de ladera y zonas frías que permiten una cosecha de grano al año, por ahora no se establecen allí grandes extensiones de cultivos de maíz tecnificado o transgénico.



Prácticas agrícolas

El ciclo productivo agrícola se desarrolla con dos variantes alternativas: el sistema tradicional y del sistema de monocultivo de revolución verde. En el primero hay dos períodos de cultivo definidos por la época de cosecha, así: la cosecha llamada “de San Pedro” que se realiza en junio y la siembra llamada “de Reyes” que se realiza en enero. Sistema que se mantiene entre las comunidades y familias aún no integradas a los paquetes tecnológicos, a la comercialización y al atesoramiento; y entre aquellas que junto con los cultivos comerciales practican la agricultura de reciprocidad. En el segundo, bajo el supuesto que la técnica lo decide todo, los cultivos se hacen a cualquier tiempo, se cultiva permanentemente, cuando se trata de cultivos comerciales, del monocultivo, como la papa. Pero, aun así, hay meses del año preferidos para sembrar: el haba de octubre a enero, la cebada y el trigo de octubre a noviembre, la oca y el olluco en enero u octubre, etc.²⁸

“Esta periodización o división del año en dos mitades agrícolas, se inscribe dentro del juego de la dualidad. Para algunos determinado por la posición del Sol frente a la Tierra en sus dos solsticios de enero y junio, respectivamente. Sin embargo, estas comunidades orientan su agricultura más por los ciclos lunares que por los solares. Por ejemplo, el saber recomienda no sembrar papa ni el 7, ni el 11, ni el 13 de Luna, hacerlo el 5 de Luna, o no sembrar ni cosechar en menguante porque se hace gusano (Gómez L. A.1985: 45)”²⁹.

En la zona alto andina el maíz se siembra intercalado con haba, frijoles y arveja, dado que solo es posible una cosecha al año, se necesitan dos o tres desyerbas, que se realizan de manera manual, con azadón y en el que las plantas acompañantes son dejadas en el suelo en pilas para servir de abono, en ocasiones le sigue como cultivo de recuperación del suelo el frijol chocho o tarwi. En Nariño, una de las variedades más usadas por las familias es el capia, este maíz suave y de gran utilidad, necesita poco tiempo para su cosecha en choclo, por esto se siembra cerca de las casas, dada su altura resiste moderadamente las heladas frecuentes en la zona, se siembra a un paso de distancia, tres o cuatro plantas por sitio. En general los suelos de la región tienen buena fertilidad, por lo cual la fertilización es poco exigente, se realiza con compost y lombricompost preparados a nivel de finca.

Otra práctica frecuente es el trueque, fruto del trabajo organizativo y de recuperación de tradiciones culturales, el incremento de intercambio de semillas entre las diferentes organizaciones campesinas de la ADC, en especial entre los socios de Asounificados y Asoyarcocha, así como entre los campesinos que viven en climas cálidos y zonas frías. Al cosechar maíz más rápido, se tiene la posibilidad



de prestar semillas y excedentes de cosecha a las familias que viven en las partes más altas y frías, de tal manera que éstos cuentan con el recurso. Es decir que todo el año las familias pueden contar con maíz y otros productos, tanto para su propia alimentación como para la de los animales presentes en las fincas.

En la zona costera, entre la bahía de Guapi y la bahía Ancón de Sardinias, la siembra de maíz se hace a la manera tradicional, la roza de monte es seguida por la siembra a chuzo o esparcida de un maíz resistente y adaptado a las condiciones de alta humedad y lluvias frecuentes, como el Chococito, las terrazas de los ríos que se forman en los afluentes, también son aprovechadas, pues por la gran lluviosidad de los suelos del pacífico son muy pobres. Lo que exige la demanda de nuevas terrazas de cultivo, dejando descansar las anteriores durante varios años, hasta que el suelo sea de nuevo apto para la siembra. Una vez listo un terreno se procede a tumbar árboles y dejarlos descomponer para que sirvan de abono en nuevos cultivos³⁰.

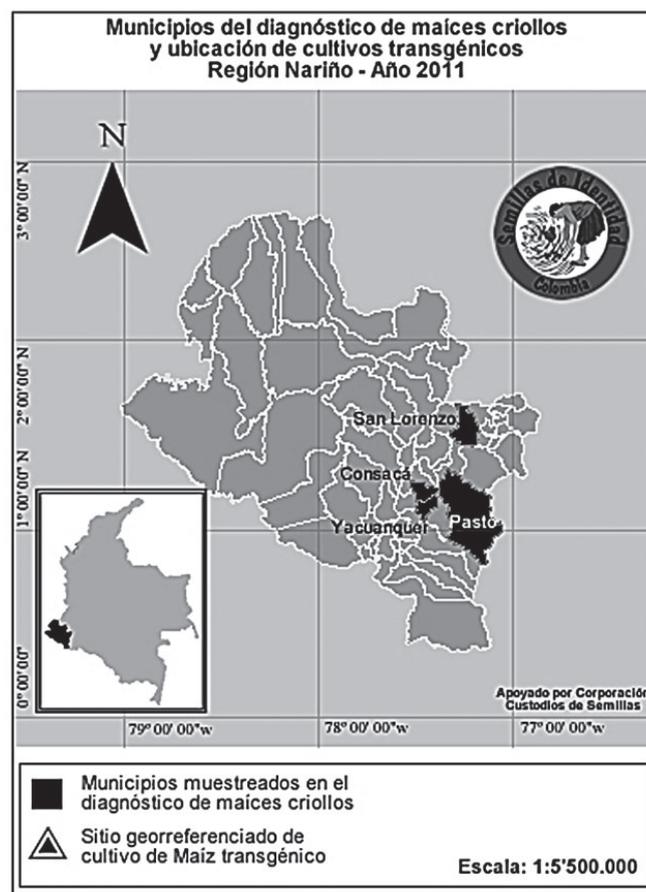
Resultados del diagnóstico

Se visitaron 4 municipios pertenecientes a diferentes zonas agroecológicas, habitadas por comunidades campesinas y los pueblos indígenas Pastos y Quillasingas. Algunas de las organizaciones colaboradoras fueron la Red de Guardianes de Semillas de Vida - RGSV, la organización Shaqiñan y la Asociación para el Desarrollo Campesino - ADC. Los puntos negros indican los sitios de muestreo y reportes de literatura.

En el diagnóstico se identificaron 43 variedades, 31 reportadas a través de encuestas, las restantes resultaron de fuentes secundarias, Tabla 1. De estas variedades 12 poseen granos de

color amarillo, 10 de color blanco y 9 de otros colores. De estas variedades se reportan 13 con granos de consistencia dura y 16 de consistencia blanda. En la región se presentan una amplia diversidad de ciclos de cultivo de maíz, relacionados con su ubicación geográfica. En las zonas cálidas las variedades

Mapa región Nariño



des presentan ciclos entre cuatro y cinco meses; y en las zonas de clima medio y frío tienen un ciclo entre 8 y 11 meses.

Estos resultados complementan lo encontrado por otros investigadores en Yacuanquer, cercanías a La Cocha, Gualmatán, quienes reportan la existencia de doce variedades diferentes en tres localidades³¹; allí predominan maíces de ciclo largo entre ocho y once meses a cosecha a saber: guamisar, capia blanco, de año, maíces con ciclo entre cinco y seis meses como maicena blanco, y maíces dulces como el chulpe de año.

En Nariño, por ser zona predominantemente de economía campesina e indígena en zonas de ladera y zonas frías que permiten una cosecha de grano al año, por ahora no se establecen allí grandes extensiones de cultivos de maíz tecnificado o transgénico. Allí se establece el maíz en pequeñas parcelas diversificadas que suman alrededor 18.146 hectáreas, un área mucho mayor que la de cultivo de maíz tecnificado, por lo que la diversidad de maíces es cuantiosa; no obstan-

te las 45 variedades reportadas en el diagnóstico parecen ser la estela de una diversidad cuantiosa, hoy desaparecida. 41.93% de las variedades de esta región se reportan como perdidas, es decir un tercio de las variedades señaladas como perdidas en todo el país, se encuentran en Nariño.

Esta información refleja una situación preocupante respecto a la erosión genética de maíces criollos en esta región, principalmente a la influencia socio-económica que se presenta por la introducción de los modelos de producción de agricultura moderna, 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.

Maíces con usos rituales

Para el pueblo Pasto el maíz hace parte de su cosmogonía, como se muestra a continuación:

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

VARIEDADES ENCONTRADAS DURANTE EL DIAGNOSTICO			VARIEDADES REPORTADAS POR FUENTES SECUNDARIAS	
Amarillo blancuzco	Amarillo chiquito	Amarillo de la tuza roja	Capia rojo	Gualmizar blanco
Caleño	Canguil	Capia amarillo con negro	Granizo	Diente de caballo rojo
Capia blanco	Capia de leche	Capia dentón o funeño	Diente de caballo blanco	Gualmizar blanco
Capia rojo misado	Caturra	Chulpe de año	Capia brillante	Maíz grandote
Chulpe 2	Clavo amarillo	Clavo blanco	Capio palido	Maicena blanco
Cresemillas	Diente de caballo	Gualmizar	Candelo	Maicena amarillo
Amarillo	Matituy	Misado	Maíz de año amarillo	
Morado	Morocho	Morocho amarillo		
Morocho blanco	Nativo coruntilla	Opaco		
Pintado	Puntilla	Tabla amarillo		
Tabla blanco	Villano			



“La producción agraria está liderada desde tiempos inmemoriales por la dualidad producción de tubérculos-producción de maíz. Que en la estructura macro se corresponde con la dualidad “tierras frías- guaicos”. En este último sentido resaltando lo siguiente: entre la sierra y el guaico, las tierras de clima medio producen tanto ciertas variedades de tubérculos como ciertas variedades de maíz, hay como una unidad directa espacio-productiva; así mismo, las comunidades ubicadas hacia la margen derecha del Guáitara y las de la parte baja de este mismo río producen directamente tanto el maíz como los tubérculos, y en las tierras altas como en los guaicos, sobre todo por la presencia de nichos ecológicos, hay una mínima adaptación de variedades de maíz y de tubérculos. La chagra es la unidad micro más representativa de este modelo universal”³².

En Nariño los usos medicinales y rituales del maíz son diversos, algunos son la continuación de tradiciones culturales andinas más amplias, otras pertenecen a pueblos originarios que no pudieron ser conquistados por el imperio Inca en expansión.

En la zona andina, en la laguna de la Cocha, las niñas campesinas cortan las mazorcas, les hacen ojitos y boquita con semillas, las llaman saritas -Sara o Maíz en Quechua- y son sus compañeras de juego. Muchas niñas crecen jugando a las muñecas con las mazorcas de maíz. Es una tradición que aún hoy se conserva y ha ido viajando de madres a hijas.

Entre los Embera eperara siapidara, cuando la mujer llega a la pubertad, se realiza un ritual, llamado Jemende o Paruka, en el que la chicha tiene un lugar central.

El maíz es de vital importancia en las festividades, porque es una fuente de alimenta-



ción sana y segura tanto para la familia como para los animales, ya que tradicionalmente las comunidades han consumido este alimento en diferentes formas. Se preparan las cosechas para las épocas de fiestas patronales, en donde no puede faltar el «choclo» con queso y café, típicos de estas regiones. El maíz también se utiliza para curar enfermedades. Por ejemplo, el pelo del maíz es usado para los problemas renales, entre otros remedios que pertenecen al saber de las comunidades. El maíz, entonces, se constituye en una planta sagrada, ligada totalmente a las tradiciones culturales del ser campesino e indígena de los Andes³³.

Maíces de importancia para la economía local

En Nariño son importantes los maíces harinosos de clima frío, el maíz de la raza capio y sus variantes – capio rojo, capia leche, capia misado, capia dienton, capia amarillo con negro, capia pálido, capia brillante. El capio es uno de los maíces más distribuidos, por sus características similares bien podría sumarse a este grupo el maíz amarillo de la tusa



roja, villano y amarillo chiquito. El capio, reportado en la mayoría de los municipios como escaso, recuerda los maíces antiguos por su gran altura, plantas fuertes y resistentes, tiene grano grande, blanco, amarillo o combinado, todos de consistencia harinosa; su ciclo completo es de 8 a 10 meses, es decir *“se siembran el 7 de luna media, en noche oscura, entre octubre y noviembre para ser cosechados en agosto y septiembre”*³⁴. El capia leche y capia blanco son muy valorados por su elevado rendimiento y su sabor, por lo que hacen parte de numerosas recetas tradicionales, se comercializa en forma de choclo.

Los maíces amarillo blancuzco, morocho blanco, gualmizar y morocho amarillo, parecen pertenecer a la raza montaña o pira naranja, caracterizados por un ciclo más largo de hasta 11 meses y consistencia dura en su grano. Son valorados por ser resistentes a los daños causados por los perros maiceros de la zona. Los maíces de clima cálido como el matituy, cresemillas, maicena, tabla y puntilla son valorados por su ciclo corto y adaptabilidad, se usan en la alimentación de animales domésticos. Entre ellos, el maíz cresemillas tiene una historia especial porque fue adaptado a partir de un maíz mejorado que se introdujo a la región hace muchos años. Es un maíz de grano grande, amarillo, semicristalino, fácil de desgranar y que produce abundantemente. Es muy valorado por el campesino por ser poco exigente en cuidados para plagas o enfermedades.

Maíz de importancia gastronómica

En Nariño la diversidad de platos que contienen maíz da cuenta de la imaginación de quienes originan las preparaciones, también de la versatilidad y cualidades nutricionales superiores, a pesar de los intentos de difundir maíces mejorados, las familias prefieren seguir sembrando aquellos maíces tardíos, harinosos, pesados, como insumo básico para la arniada (sopa de maíz amarillo), poliada (crema de choclo), el canchape (dulce de maíz capio) y el zango (puré a base de maíz)³⁵.

Cada año desde 1997 se ha desarrollado la Feria del Maíz en el Municipio de Buesaco, corregimiento Villamoreno,. Allí se realiza, el festival de danza “Capacho de Oro” don-



de se resaltan los bailes tradicionales producto del mestizaje; concurso de música “Por las tierras del Maíz” donde se dan a conocer grupos musicales regionales que involucran en sus canciones tonadas al maíz³⁶.

“Del maíz capia las familias campesinas de Portachuelo hacen mote, envueltos de maíz, arepas, sopa cachape, chicha, las famosas empanadas de añejo, y el sabroso champús para las épocas navideñas. El maíz chulpe es utilizado para hacer tostado y el maíz morocho sirve para la alimentación de aves de corral, cerdos y cuyes, así como para las sopas de maíz.

En la Laguna de La Cocha utilizan el maíz amarillo, el morado y el blanco para la preparación de chicha, arepas, mazamorra, sopas de maíz llamadas poliadas, una golosina de paseo, convites a partir de maíz tostado y arrancadas”³⁷.

Maíces en riesgo de desaparecer

En Nariño existen dos poblaciones relictuales, reportadas como perdidas en varios municipios, al tiempo que se reportan como escasas a lo sumo en dos municipios, estas son: maíz capia blanco y maíz tabla blanco; diez variedades se reportan como escasas: tabla amarillo, nativo coruntilla, morocho blanco, morocho amarillo, morocho, cresemillas x clavo, capia amarillo con negro, caleño, amarillo de la tuza roja, amarillo chiquito. Se reportan como perdidas en algunas zonas, 13 variedades: canguil, capia dentón o funeño, capia rojo misado, chulpe de año, chulpe, clavo amarillo, diente de caballo, gualmizar, misado, morado, opaco, puntilla y villano.

El maíz chulpe o maíz dulce, únicamente se reporta en este departamento y es uno de los más escasos. Al parecer chulpe proviene de “mizquizará chuspizara”³⁸ que se refiere a su grano arrugado. Es un maíz de 8 meses, puede ser amarillo o rojo, su ciclo es de 4 meses reportados en Consaca, aunque los hay tardíos de hasta diez meses como los que pueden encontrarse aún en Pasto.



Anexo. Tabla de variedades y características de maíces criollos

Departamento de Nariño												
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)
1	Amarillo blancuzco	Yacuanquer	2700	A	25	Misado (granos blancos y amarillos)	Alargado	Mediano	Duro	Consumo familiar	Monocultivo	11
2	Amarillo chiquito	Yacuanquer	2700	E	18	Amarillo	Dentado	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	10
3	Amarillo de la tusa roja	Yacuanquer	2700	E	15	Amarillo	Redondo	Grande	Blando	Consumo familiar, producción de semillas	Asociado	8
4	Caleño	Consacá	1800 a 2200	E	25	Amarillo	Redondo	Grande	Duro	Consumo y venta	Asociado	4
5	Canguil	Pasto	2710	P	20	Amarillo rosado	Dentado puntado	Pequeño	Duro	Autoconsumo	Monocultivo	9
6	Capia amarillo con negro	Yacuanquer	2700	E	Oct- 20	Amarillos y negros	Dentado	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	10
7	Capia blanco	Pasto, Yacuan- quer	2710	E, A	22 a 25	Blanco	Plano, redondo tabliado	Grande, mediano	Blando	Autoconsumo y comercialización	Asociado	9 a 11
8	Capia de leche	Yacuanquer	2700	A	25	Blanco	Redondo, tabliado	Mediano	Blando	Autoconsumo y comercialización	Asociado, orgánico, agroecológico	8
9	Capia dientón, (funeño)	Yacuanquer	2700	P	15-20	Blanco	Dentado	Grande	Blando	Consumo familiar, producción de semillas	Asociado, orgánico	9
10	Capia rojo misado	Yacuanquer	2700	P	Oct- 20	Rojo (misado diferentes colo- res en el grano)	Dentado	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	10
11	Caturra	San Lorenzo	1650	E	10	Blanco	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado	4
12	Chulpe 1	Pasto	2710	P	15	Amarillo	Alargado rugoso	Pequeño	Blando	Autoconsumo	Asociado	11
13	Chulpe 2	Consacá	1800 a 2200	P	20	Amarillo	Redondo arrugado	Grande	Blando	Consumo familiar	Monocultivos	4
14	Clavo amarillo	Consacá	1800 a 2200	P	15	Amarillo	Redondo	Pequeño	Duro	Consumo familiar	Monocultivos	3

(continúa)



(continuación)

Departamento de Nariño												
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)
15	Clavo blanco	San Lorenzo	1650	A	22	Blanco	Alargado	Mediano	Duro	Autoconsumo y comercialización	Monocultivo, natural	4,5
16	Cresemillas	San Lorenzo	1650	A	18	Amarillo clarito	Plano	Grande	Medio blando	Autoconsumo	Asociado, orgánico	3,5
17	Diente de caballo	Yacuanquer	2700	P	20	Blanco	Alargado dientón	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	11
18	Gualmizar amarillo	Pasto	2710	P	18	Amarillo	Dentado	Mediano	Duro	Autoconsumo y Comercialización	Asociado	8
19	Matitud	San Lorenzo	1650	E	22	Amarillo	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo	Asociado	4
20	Misado	Yacuanquer	2700	P	15-20	Granos de varios colores	Dientón	Mediano	Blando	Consumo familiar	Asociado	8
21	Morado	Pasto	2710	P	15	Morado	Redondo	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	
22	Morocho	Pasto	2710	E	20	Misado (granos blancos y amarillos)	Redondo	Mediano	Duro	Autoconsumo	Monocultivo	11
23	Morocho amarillo	Pasto, Yacuanquer	2710	E	15 a 25	Amarillo	Redondo, dentado	Grande	Duro	Autoconsumo y comercialización	Asociado, agroecológico	11
24	Morocho blanco	Pasto, Yacuanquer	2710	E	15 a 28	Blanco	Redondo, plano	Grande, mediano	Duro	Autoconsumo y comercialización	Asociado, agroecológico, con aplicación de agroquímicos	8 a 11
25	Nativo curuntilla	San Lorenzo	1650	E	12	Blanco	Alargado y plano	Mediano	Medio blando	Rescate de semilla	Asociado, orgánico	4
26	Opaco	Consacá	1800 a 2200	P	15	Blanco	Redondo	Pequeño	Blando	Consumo familiar	Monocultivo	3
27	Pintado	San Lorenzo	1650	A	25	Mezcla de blanco amarillo y morado	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Agroecológico	5
28	Puntilla	Consacá	1800 a 2200	P	25	Blanco y amarillo	Largo y delgado	Pequeño	Duro	Consumo familiar	Asociado	4
29	Tabla amarillo	Consacá	1800 a 2200	E	20	Amarillo	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado, químico	4
30	Tabla blanco	Consacá	1800 a 2200	E, A	20 a 30	Blanco pálido	Plano	Grande	Duro	Autoconsumo	Asociado con café, químico	4 a 5
31	Villano	Pasto	2710	P	15	Amarillo	Dentado puntado	Mediano	Blando	Autoconsumo	Asociado	9



Bibliografía

- ¹ Sanabria O. 2001. Manejo Vegetal en Agroecosistemas Tradicionales de Tierradentro, Cauca, Colombia. Editorial Universidad del Cauca.
- ² <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ³ Encuesta Nacional Agropecuaria.2011. www.dane.gov.co
- ⁴ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁵ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁶ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ⁷ <http://www.youtube.com/watch?v=pCL2z5JijJo>
- ⁸ Sanabria O. 2001. Op. cit.
- ⁹ Ver referencia al maíz matambre: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/putiles2/putil2a.htm>
- ¹⁰ Sanabria O., Martínez M. 1992. Proyecto Binacional Conocimiento y Manejo de Germoplasma Nativo por Comunidades Indígenas. Informe Técnico. Jardín Botánico UNAM-UNICAUCA-RLB.
- ¹¹ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ¹² López P.C. 2008. El Saakhelu como parte del proceso de recuperación y fortalecimiento cultural del pueblo indígena nasa de Tierradentro. Universidad del Cauca Facultad de Ciencias Humanas y Sociales departamento de antropología Popayán.
- ¹³ López. Op. cit.
- ¹⁴ http://www.cric-colombia.org/index.php?option=com_content&view=article&id=332%3Aritual-del-saakhelu-en-miranda-cauca&Itemid=91
- ¹⁵ Algunas comunidades del Cauca diferencian maíz “macho” del maíz “hembra”, este último, esta lleno de granos hasta la punta, sin dejar ninguna parte de la tusa visible.
- ¹⁶ Relato Mutauta Misak Juan Bautista Muelas.
- ¹⁷ El maíz Clavo es una de las variedades más ampliamente difundidas en los suelos de la altillanura, desde La Uribe, Meta hasta Tame, Arauca. También es ampliamente sembrado en el Sur del Tolima en zonas muy secas y de baja fertilidad de los suelos
- ¹⁸ www.conalgodon.com/sites/default/files/Convenio%20interadministrativo%20de%20asociación%20suscrito%20entre%20el%20Ministerio%20de%20ambiente,%20vivienda%20y%20desarrollo%20territorial%20y%20la%20Universidad%20Nacional%20de%20Colombia,%20202010.pdf
- ¹⁹ Lopez P.C. 2008. Op. cit.
- ²⁰ Cocina típica Cauca. Disponible en: www.carantanta.com
- ²¹ Gallego Y., Urbano M. E. gastronomía Caucana.
- ²² <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ²³ Encuesta Nacional Agropecuaria.2008. www.agronet.com
- ²⁴ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ²⁵ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ²⁶ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ²⁷ <http://www.agronet.gov.co/www/htm3b/ReportesAjax/VerReporte.aspx>
- ²⁸ <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geohum4/pastos6.htm>
- ²⁹ Ibíd.
- ³⁰ Instituto Colombiano de Cultura Hispánica. 2007. Geografía Humana de Colombia. Región del Pacífico. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geograf/embera3.htm>
- ³¹ Asociación para el Desarrollo Campesino. 2005. Experiencias locales del cultivo tradicional del maíz. El maíz en la cultura campesina nariñense. En: Revista Semillas. N°. 22/23. 01/18/2005
- ³² <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geohum4/pastos6.htm>
- ³³ Asociación para el Desarrollo Campesino. 2005. Experiencias locales del cultivo de maíz en Nariño, al maíz en la cultura nariñense. Revista Semillas N| 22/23
- ³⁴ Asociación para el Desarrollo Campesino. 2005. Experiencias locales del cultivo tradicional del maíz. El maíz en la cultura campesina nariñense. En: Revista Semillas. N°. 22/23. 01/18/2005
- ³⁵ ADC. 2005. Op. cit.
- ³⁶ [Conocebuesaco.blogspot.com/2011/06/xi-ferias-del-maiz.html](http://conocebuesaco.blogspot.com/2011/06/xi-ferias-del-maiz.html)
- ³⁷ ADC. 2005. Op. cit.
- ³⁸ Patiño V.1972. Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial II: plantas alimenticias capítulo X. cereales. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/putiles2/putil2b.htm>





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

