



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Maíz pujagua es uno de los grandes olvidados en la dieta costarricense

Proyecto busca fomentar producción y consumo de este producto

27 JUL 2018

Sociedad



El maíz pujagua se caracteriza por tener una pigmentación oscura, de ahí que se conozca como maíz morado. Foto cortesía proyecto Curubanda.

El maíz es uno de los productos más importantes en la base alimenticia de la región mesoamericana desde tiempos ancestrales y es parte esencial de la identidad cultural del país. **En Costa Rica existen entre 80 y 100 variedades de maíz criollo** según el Ministerio de Cultura y Juventud ([MCJ](#)).

Sin embargo, ha habido una drástica reducción en la producción del maíz en Costa Rica. Mientras en 1987 se producían en el país 127 000 toneladas de maíz, ya para el 2014 se redujeron a 10 700 toneladas, así lo explicó la Ph.D. Ana Mercedes Perez Carvajal Investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica ([CITA-UCR](#)).

Según datos de la Oficina Nacional de Semillas ([ONS](#)) uno de los principales problemas es que **actualmente no existe seguridad para los pequeños productores de maíz nacional, que se ven en la obligación de competir con grandes producciones extranjeras.** Actualmente, Costa Rica es el segundo importador de maíz comercial de Centroamérica después de Guatemala según la ONS.

Debido a los retos que enfrentan los productores de maíz criollo, su cultivo y comercialización, este producto cada vez está más olvidado y desplazado de la dieta diaria de las personas. Uno de los esfuerzos por fomentar y preservar la tradición fue por parte del Ministerio de Cultura y Juventud que decretó el 25 de julio del 2014, al maíz en sus variedades - nativas y criollas - y a las tradiciones, prácticas agro-culturales, usos, saberes, sabores y colores asociados al grano, como **Patrimonio Cultural**.

El maíz pujagua o maíz morado

El maíz pujagua es un tipo de semilla tradicional criolla, cultivada a nivel familiar y en pequeña escala primordialmente en la región de Guanacaste. Ha formado parte central de la tradición de este territorio y es la base de una amplia gastronomía, en donde se elaboran productos como atol, chicha, chicheme, mazamorra, bizcochos, tamales, etc. Además, está asociado a diversas tradiciones, usos sociales y expresiones culturales que se relacionan con el cultivo y la cosecha de éste.

Es a partir de esto que nace el interés de la investigadora Ana Mercedes Pérez y un equipo de colaboradoras, por desarrollar el proyecto de acción social **“Fomento del consumo del maíz pujagua cultivado en Guanacaste, un alimento ancestral de alto valor nutricional, y estudio de sus usos tradicionales”** ([ED-3371](#)).

“Mi principal interés es el rescate de esa tradición, de un alimento que ha sido la base de la alimentación desde la época precolombina y que poco a poco se ha ido perdiendo” afirmó Pérez.



El proyecto ED-3371 se ha planteado trabajar en conjunto con iniciativas como Curubanda para desarrollar nuevas alternativas de productos a base de maíz Pujagua. Foto cortesía proyecto Curubanda.

Si bien existen algunos datos producto de investigaciones científicas que destacan que el maíz morado contiene un alto porcentaje de fibra dietética, fuente excelente de proteína y con un buen perfil de minerales, **no existen datos publicados sobre la composición físico química del maíz pujagua cultivado en Costa Rica y tampoco sobre la situación de la producción y cultivo de este**, afirmó la investigadora.

Ligia Salazar Chavarría, microempresaria desde hace siete años del proyecto [Curubanda](#), que se encarga de la revitalización y la conservación del maíz pujagua, asegura que existen muchas variables que afectan la producción del grano y constituyen limitaciones para los productores; como el factor generacional, las condiciones sociopolíticas que afectan a los pequeños productores y las condiciones climáticas de sequías y tormentas que han afectado a la región de Guanacaste.

“Parte del reto más grande para mí con mi empresa es que las personas no conocen el maíz pujagua entonces cuando ven [el producto] no saben ni lo que es (...) la idea es fomentar su consumo en Guanacaste también, apoyando a pequeñas microempresas, pymes y señoras procesadoras”, afirmó Salazar.

El proyecto de Acción Social se ha planteado elaborar un diagnóstico sobre la situación del cultivo en los cantones de Nicoya, Santa Cruz, Carrillo y La Cruz, para poder determinar elementos como las variedades que se siembran, el manejo agronómico, el tiempo de cosecha, el tamaño de las parcelas, la productividad (cantidad de kilos por hectárea que se siembra), etc.

Se busca caracterizar la producción de este tipo de maíz y determinar su valor nutricional, para posteriormente realizar un proceso de divulgación que genere conocimiento sobre este producto tradicional y fomente el consumo del mismo. El desarrollo de productos

alternativos a base de maíz pujagua, la capacitación en buenas prácticas de manufactura a mujeres productoras y la divulgación de materiales audiovisuales sobre este alimento, son actividades a futuro que el proyecto tiene contemplado desarrollar.

[Laura Camila Suárez Rodríguez](#)

Unidad de Comunicación, Vicerrectoría de Acción Social

laura.suarez@ucr.ac.cr

Etiquetas: [tradiciones](#), [patrimonio](#), [alimentacion](#), [guanacaste](#), [maiz pujagua](#), [ed-3371](#), [agricultura](#), .