



UCR Presente

El maíz criollo resiste gracias al esfuerzo de los campesinos

Un total de 32 productores y productoras de maíces criollos de la Región Chorotega asistieron al Encuentro sobre Maíz Criollo, donde compartieron sus conocimientos e intercambiaron semillas de las diferentes variedades. Laura Rodríguez Rodríguez

De la mano de los pequeños agricultores y agricultoras, la UCR, UNA y TEC efectúan una sinergia para conservar el maíz criollo costarricense

2 DIC 2019 Ciencia y Tecnología

El maíz tiene más de 5 600 años de existir en el territorio costarricense. Su cultivo y usos se remontan a la época prehispánica; desde entonces, forma parte esencial de la tradición alimentaria de los pueblos. En la actualidad, este cultivo ancestral se encuentra amenazado por las reglas del libre comercio y, para salvaguardarlo, la academia y los campesinos unen sus conocimientos.

Con el objetivo de intercambiar saberes entre agricultores, técnicos y académicos, se realizó el **Encuentro sobre Maíz Criollo en Nicoya, los días 22 y 23 de noviembre**. Allí se presentaron los resultados de las investigaciones desarrolladas por la UCR, la UNA y el TEC. Además, se impartieron charlas para reflexionar sobre la situación actual que enfrenta este cultivo y se expusieron alternativas para fomentar su comercialización y rescatar su consumo.

La actividad fue organizada en el marco del **proyecto FEES-Conare “Diversidad, valor nutricional y conservación del maíz criollo costarricense”** y el proyecto del CITA-UCR “Fomento del consumo del maíz pujagua cultivado en Guanacaste, un alimento ancestral de alto valor nutricional, y estudio de sus usos tradicionales” y contó con el apoyo del Doctorado de Estudios de la Sociedad y la Cultura de la UCR.

A través de estos proyectos, los científicos de las universidades estatales han asumido el compromiso de contribuir con la conservación de las diferentes variedades de maíz criollo: el maíz amarillo (yema de huevo), el maíz blanco (maicena) y los maíces morados (pujagua y pujagua Congo), mediante la investigación de la diversidad genética y la conservación de semillas, así como el estudio de su valor nutritivo y usos tradicionales.



Con la utilización de marcadores moleculares, la investigadora Griselda Arrieta Espinoza del CIBCM confirmó que el maíz criollo costarricense de la regiones Chorotega y Brunca goza de un alto grado de diversidad genética. Esto demuestra que los agricultores han sabido mantener la calidad de su semilla a lo largo del tiempo. Laura Rodríguez Rodríguez

"Comer es un acto político"

Como parte del encuentro, en la Casa de la Cultura de Nicoya se realizó el conversatorio “Importancia de los maíces criollos”. Allí, el decano de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias de la UCR, el Dr. Luis Felipe Arauz, subrayó que “comer es un acto político”, al citar las palabras de Ligia Salazar. Además, señaló cómo las reglas del libre comercio han afectado la producción local del maíz, ya que lo que importa a nivel mundial es producir barato en favor de los intereses comerciales. Frente a esta problemática, destacó que uno de los aportes del Gobierno fue dictar en el 2014 el Decreto del Maíz Criollo como patrimonio cultural costarricense.

Por su parte, el Ing. Nebio Bonilla, fitomejorador del INTA, aseguró que el maíz es la primera víctima del proceso de globalización y de mercados internacionales de precios que afectan también a otros granos básicos como los frijoles y el arroz. “La firma de tratados internacionales han dejado descubiertos a los productores, entonces los precios los golpean mucho”, recalcó.



La investigadora del CITA-UCR, Ana Mercedes Pérez, ha investigado las propiedades del maíz criollo, especialmente el pujagua rosado y el yujagua congo. Se demostró que estos tienen un alto valor nutricional, son ricos en compuestos fenólicos, polifenoles y antocianinas, los cuales son beneficiosos para la salud. Además, son excelentes fuentes de fibra y tienen una alta concentración de proteína. *Laura Rodríguez Rodríguez*

El funcionario indicó que frente a las reglas del libre mercado, las opciones son bajar costos y aumentar rendimientos para que la agroindustria pueda acercarse a los precios del productor o diversificar el cultivo y darle un valor agregado, tal como se está empezando a hacer en Nicoya. Para que los agricultores puedan seguir viviendo de este cultivo y hacer un negocio con este producto, se requiere organización y encadenamientos desde la producción hasta el consumo, asegura Bonilla.

El Dr. Arauz también señaló como una oportunidad, el registro voluntario que se establece en el proyecto de Ley de Semillas que aún no se ha aprobado en la Asamblea Legislativa. Arauz sostiene que al tener, en un registro, las semillas criollas como variedades conocidas, nadie podría reclamar derechos de obtentor sobre esas variedades. Desde su perspectiva, eso es una protección para los campesinos.

Mercado del maíz en Costa Rica

El 95 % del maíz que se consume en el país es maíz amarillo, el cual se utiliza principalmente para la alimentación de aves, y el 5 % es maíz blanco. Del grano amarillo, se importan entre 800 mil y 850 mil toneladas anuales, mientras que del blanco cada año se importan aproximadamente 38 mil toneladas. La mayor parte de las importaciones (99.9 % del amarillo y 75 % del blanco) provienen de los Estados Unidos; en segundo lugar, se le compra a México o Guatemala.

Estos granos, producidos con subsidios, entran a Costa Rica con un 1 % de arancel y a partir del 1.º de enero del 2020 entrarán totalmente sin impuestos, por lo cual los precios son muy inferiores y convenientes para la industria en comparación con el maíz que se produce localmente. El precio que los productores costarricenses solicitan duplica, prácticamente, el del maíz importado y esto dificulta su venta.

Precio del maíz nacional: ₡12 000 por quintal (aprox.).

Precio internacional (puesto en bodega): maíz amarillo ₡6 500 por quintal (aprox.); maíz blanco ₡7 000 por quintal (aprox.).

El cultivo de maíz en Costa Rica se concentra en tres regiones: Chorotega, Huetar Norte y Brunca. La producción ha disminuido cada año debido a dos razones de peso: presión del mercado y aspectos climáticos que han golpeado al país. Desde el 2016, ha caído desde 2.80 toneladas por hectárea hasta 1.57 en el último ciclo agrícola del 2019.

Fuente: Ing. José Valerín, gerente del Programa de Granos Básicos del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Salvaguardar la tradición alimentaria

La emprendedora de la marca de maíz pujagua Curubanda, Ligia Salazar, ha visto una oportunidad de encadenamiento al crear productos a partir de maíz Pujagua, como chips y premezcla para *waffles*, que permiten poner a disposición de los consumidores este alimento rico en nutrientes. “Estos son productos muy alimenticios, que podemos sembrar en Costa Rica, pero ¿cómo hacemos para darles ese valor agregado e ir más allá?, poniéndolo en un empaque atractivo y con etiquetas”.

Para el nutricionista y máster en antropología, Romano González, es necesario hablar de soberanía y seguridad alimentaria si queremos conservar la tradición alimentaria del maíz. Esta tradición le ha permitido a Nicoya ser una de las zonas azules del mundo y es importante mantenerla viva para proteger a las nuevas generaciones del cambio cultural y alimentario, que afecta radicalmente a las personas.

Otro aspecto clave, mencionado en este encuentro, para conservar los maíces criollos es seguir investigando y hacer el mejoramiento de cultivos de la mano con los agricultores, para brindarles características que sean de valor para ellos. Hay que conocer y caracterizar los materiales (maíces criollos), pero lo más importante es utilizarlos y conservar así el material, tal como ellos —los campesinos— lo utilizan, indicó Bonilla.





[Katzy O'neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [alimentacion](#), [agro](#), [cultura](#), [guanacaste](#), [maiz](#).