

# Territorio Zenú, centro de diversidad del maíz en Colombia

## Los maíces criollos y la soberanía alimentaria de la región Caribe

Por: **RECAR**<sup>1</sup>

En Colombia, específicamente en la región Caribe, habitan nueve etnias indígenas: Chimila, Wayuu, Kogui, Arzario, Arhuaco, Yuco, Zenú, Tule, Embera y también comunidades campesinas y negras. Todas estas culturas indígenas tenemos en el maíz nuestro principal aliado por la gran diversidad de maíces que nos han garantizado la seguridad alimentaria hasta hoy día.

En la región Caribe, para que un agricultor viva dignamente debería tener mínimo seis hectáreas de tierra. Esto es fundamental para la seguridad alimentaria: tener tierra, poderla trabajar, tener semillas, producir alimentos, tener acceso a educación, salud, recreación. Las semillas criollas nos han garantizado el alimento y hacen parte de nuestra cultura. Los maíces criollos están adaptados a nuestro ambiente, soportan sequías, suelos pobres y enemigos naturales; además se pueden almacenar por largos periodos de tiempo, cosa que no es posible hacer con las semillas «mejoradas», porque se gorgojean muy rápido.

Nuestra seguridad alimentaria se ha podido garantizar durante mucho tiempo debido a la producción diversificada. Sembramos maíces criollos en asocio con otros cultivos como yuca, maíz, ñame. Si perdemos las semillas de maíz criollo, también perdemos ese sistema asociado que garantiza nuestra alimentación y también el suministro a las zonas urbanas. Por otra parte, para nosotros es más rentable y productivo cultivar semillas criollas que monocultivos de maíz, porque obtenemos más productos y no necesitamos grandes capitales para sembrarlas, pues no hay que comprar semillas cada vez que vamos a sembrar y no requerimos de insumos externos para tener una buena producción. Aún en las condiciones más críticas las semillas criollas garantizan alguna producción, mientras que en iguales condiciones las semillas mejoradas no producen nada.

Nosotros conservamos y reconocemos 27 variedades de maíz criollo. Entre éstas, las más importantes para el mercado son las de color amarillo y blanco y la variedad carriaco, que aún se siembra y se comercializa ampliamente en la Costa Atlántica para la elaboración de «chocolate». También tenemos variedades de otros colores: negrito, azulito, panó (rosado), piedrita (violeta), carriaco (amarillo, rojo y rayado), tacalao (naranja), sangre toro (rojo), cucaracho (rayado), berrendo (mezcla de colores), huevito (blanco rayas negras). La mayoría de estos maíces son blandos y harinosos, característica importante para la elaboración de productos alimenticios, pero no se comercializan pues no tienen aceptación en el mercado.

---

<sup>1</sup> Autor: **Red Agroecológica del Caribe - Recar**. Conformada por cinco organizaciones indígenas zenúes: Asproal, Asproinsú, Asproinpal, Comité de Producción de San Pedro Alcántara y Asociación de Productores de San Antonio del Palmito.

## ¿Por qué se han perdido las semillas criollas de maíz?

La pérdida de muchas variedades de maíces criollos se debe en gran parte a que el agricultor ya no produce para su propia seguridad alimentaria. Ahora se produce para el mercado, lo cual obliga a los agricultores a producir lo que el mercado pide y no lo que necesitamos y sabemos producir. Además, la tierra está concentrada en terratenientes que dedican extensas zonas a ganadería. Ellos y el Estado introdujeron monocultivos industriales de algodón, banano, arroz, sorgo e incluso maíz. Todo esto transformó la economía local de autosuficiente a predominantemente comercial.

Las entidades del Estado y las empresas privadas llegan a las comunidades a enseñar nuevas tecnologías en las cuales es necesario aplicar insumos externos, químicos y además promueven que cambiemos nuestras semillas criollas por semillas «mejoradas» que requieren condiciones ambientales exigentes. El ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) ha introducido en la región variedades como ICA-V109 e ICA-V156. El cultivo del maíz fue uno de los primeros en sufrir el rigor de la transformación tecnológica. Se empezaron a comercializar variedades de maíces blancos y amarillos, que eran los exigidos por los comerciantes y la industria, desplazando así gran cantidad de variedades criollas de colores.

Sumado a esto, los procesos de elaboración de algunos productos se han industrializado y se ofrecen en el mercado ya terminados, aunque no cumplen con las mismas condiciones de calidad que los productos hechos en casa con los maíces criollos. Por ejemplo, ya no se hacen chichas de maíz, sino que se compran jugos sintéticos. Esta dinámica del mercado, en el que el agricultor se interesa más por tener dinero, ha hecho que las redes locales de intercambio de semillas se pierdan y de esta manera el conocimiento. Los jóvenes no reconocen las semillas criollas y mucho menos cuál es su uso y formas de preparación.

Somos conscientes de la importancia que revisten las semillas criollas para la industria, éstas son la base genética para desarrollar variedades «mejoradas». Si recuperamos las semillas y el conocimiento asociado a ellas no solo rescatamos semillas y conocimientos básicos para nuestra seguridad alimentaria, sino que también estaremos en condiciones de defenderlas de cualquiera que se quiera apropiarse de ellas. Esta es una forma de resistencia y rechazo a todas las formas de privatización de las semillas y en general de la vida.

Otro riesgo que se añade a la crisis del sistema de producción y alimentario Zenú, es la posibilidad de la entrada de maíz transgénico al territorio. Este pondría en peligro las semillas criollas que aún se conservan, por efectos de la contaminación genética, al igual que ha sucedido en México.

## **Sistema de cultivo de las variedades criollas**

### ***Selección de una buena semilla de maíz***

- Escogemos plantas de nuestro lote que están en tierra buena y en tierra débil. Cuando el cultivo está en chόcolo seleccionamos las plantas que preferiblemente tengan más de una mazorca baja y bien formada. Este muestreo lo hacemos por todo el lote porque nunca una sola planta representa toda la riqueza genética de la variedad.
- Marcamos las plantas que seleccionamos utilizando cabuya y tirillas de tela.
- En la recolección, de cada planta seleccionada cogemos una mazorca, descartando las mazorcas podridas y mal formadas. Tomamos como mínimo un catabre (200 mazorcas).
- De las mazorcas escogidas, eliminamos los granos de las puntas, granos delgados, fuera de tipo, enfermos o dañados por insectos; luego desgranamos y mezclamos bien la semilla.
- Para que la variedad conserve su excelente calidad y no se «case» o cruce con otros maíces seleccionados tenemos en cuenta: sembrar 15 días antes o después de la siembra de cualquier otro maíz no seleccionado; sembrar a una distancia de 200m de cualquier otro maíz; finalmente, si no es posible poner en práctica las dos recomendaciones anteriores, seleccionar la semilla únicamente de las plantas del centro del lote o aquellas que estén más retiradas de otro maíz vecino.

### ***Preparación del terreno***

Para iniciar el trabajo, primero escogemos el terreno y lo preparamos limpiando el rastrojo. Si el lote está en partes planas y bajas realizamos aporques para que mejoren el drenaje. Para tener una buena producción adicionamos materia orgánica (estiércol de animales) para mejorar la tierra. Cuando una parcela se va a dejar descansar recomendamos sembrar abonos verdes como vitabosa o canavalia, o en general cualquier leguminosa. Para sembrar maíz en zonas de mucha pendiente, realizamos prácticas de manejo del suelo para evitar la erosión (o sea la pérdida de la tierra), tales como acequias, barreras vivas de piña, pajalimón, pastos de corte, quandúl, etc.

Anteriormente se quemaba la tierra porque la dejaban descansar varios años. Esta práctica se ha ido eliminando por el tamaño pequeño de las fincas que impiden dejar descansar el suelo lo suficiente. Si se quema muy seguido, se va agotando la materia orgánica, el suelo se pone más duro, pierde humedad y los animales del suelo se van acabando. Sin embargo, aún muchos agricultores queman después de socolar.

### ***La siembra***

En la Región Caribe hacemos dos siembras de maíz al año. La primera se llama *roza* y se hace entre abril y mayo. Luego se siembra *la segunda* que se hace en los meses de agosto y septiembre. En la Ciénaga Grande del Bajo Sinú los campesinos también sembramos en diciembre y enero una tercera que es vendida en choclo.

1. **La roza:** se inicia en marzo con la preparación de las tierras y va hasta agosto, cuando recogemos el maíz seco. En las actividades del cultivo participamos todos los miembros de la familia. Sembramos el maíz asociado con diferentes cultivos, en un orden y unas fechas que ya han experimentado los abuelos. Se asocia principalmente el maíz con la yuca y el ñame de diferentes maneras. Por ejemplo: maíz con yuca y ñame, maíz con yuca, maíz con yuca y frijol. También se siembran otros cultivos como ahuyama, batata, guandúl, pepino, arroz, candia, plátano, patilla, etc. La siembra de roza la realizamos entre abril y mayo, dependiendo del momento en que llegue las primeras lluvias. Algunos acostumbramos sembrar en un lote diferentes variedades de maíz separadas por calles de guandúl. El frijol se siembra a los ocho días. A los 25 días de sembrar el maíz se siembra a su lado el ñame, para que le sirva de tutor y cinco días después la yuca. Para sembrar el maíz hacemos huecos con un palo de madera en la tierra a una distancia de 1,2-1,5m. Allí echamos 4 a 5 granos de maíz.

Luego de seleccionar las mejores semillas procedemos a prepararlas. Inicialmente las echamos en agua por 12 horas, si hay buena humedad de la tierra, pero si la tierra esta seca no es recomendable mojar la semilla porque el calor la daña. Para que haya una buena germinación de la semilla húmeda la envolvemos dos días antes en hojas de plátano. Después curamos la semilla con ceniza o extractos de plantas amargas como nim, paraíso, balsamina, tabaco. Este mismo tratamiento lo utilizamos con las semillas de ñame, frijol y arroz.

2. **La segunda:** la Cosecha de Segunda o Traviesa la sembramos en agosto, justo después que termina el veranillo de julio. En esta época el maíz se siembra solo, porque el terreno es de montaña o rastrojo alto y está más fértil y húmedo. Para la preparación del terreno hacemos la pica, que consiste en cortar las hierbas más bajas, dejando los árboles más altos en pie. Posteriormente sembramos a chuzo pata de gallina a una distancia de 1,2 metros, echando 5 a 6 granos por hueco. Después que el maíz germina cortamos los árboles. En la segunda nunca se hace quema. Durante el periodo del cultivo sólo realizamos una limpia que hacemos entre los 30 y 45 días después de la siembra. La producción en la segunda es un poco mayor, una hectárea puede producir 10-13 fanegas por hectárea (1.000 a 1.300 kilos).

### ***Asistencia del cultivo***

Hacemos 2 a 3 limpias en total. La primera se hace a los 25 días, cuando el maíz esta rodillero. Todo el tiempo hay que cuidarlo de los enemigos naturales como los gusanos, ratones, cucarrones, etc. Para ello hemos aprendido a hacer preparados de plantas y aplicarlos con bomba de espalda: nim, paraíso, balsamina, ají picante, ajo, pringamosa y aplicamos el fermentado vacuno. Cuando el cultivo empieza a barbiar y echar la espiga hay que cuidarlo de los animales y los pájaros que se empiezan a comer las mazorcas que se van llenando. Para ello mandamos a los hijos a cuidar con hondas y ponen espantapájaros.

## **Recolección**

Hay dos momentos en que se recoge el maíz. Uno es cuando se llena la mazorca, a los 3 meses, lo que llamamos choclo y otro al momento de secarse, a los cuatro meses. Una vez cosechado el maíz lo guardamos en la casa en sitios especiales de madera y palma llamados pañól, en zarzos o en lugares donde pegue el humo. Los maíces criollos producen entre 7 y 10 fanegas por hectárea, o sea entre 700 y 1.000 kilos por hectárea.

## **Almacenamiento**

Entre el 10 y 15% de la cosecha de maíz se pierde por el deterioro ocasionado por el daño producido por insectos y hongos. La alta humedad y temperatura, el mal estado físico y el contenido de impurezas de las semillas, son factores que contribuyen al deterioro. Por esto, para almacenar la semilla de maíz tomamos algunas precauciones:

1. Para evitar el daño comenzamos por cosechar temprano y no dejar sobremadurar.
2. Seleccionamos y limpiamos bien el producto. Los granos partidos son atacados con facilidad por insectos y hongos; las impurezas como cáscaras, tuzas y tierra, ayudan a formar focos de desarrollo de microorganismos.
3. Antes de almacenar las semillas las dejamos secar bien, de forma natural y lenta, en un lugar ventilado y con sombra.
4. Los depósitos en los que almacenamos maíz (trojas), deben estar limpios y evitar la entrada de agua y humedad a pisos y paredes. Deben estar sellados y sin agujeros por donde entren roedores y otras plagas. Hacemos Compost con las basuras antes de guardar los granos para evitar presencia de ratones o cucarachas que dañan el grano.

### **Descripción de los maíces criollos de la Región Caribe colombiana**

<b>Variedad criolla</b>	<b>Descripción de las plantas</b>	<b>Descripción de las mazorcas</b>
<b>Blanco Abundante</b>	Plantas de más de 2m, con muchas raíces aéreas. Hojas blancas o negras y espiga morada. Produce entre 2 y 3 mazorcas por caña, cosechando entre 1,5 a 2 ton/has. En su cultivo se asocia con yuca, ñame y ahuyama. Es resistente en épocas de sequía.	Tuza gruesa de color rosado, blanco o morado. Las mazorcas miden más de 25cm. Granos blancos, duros y cristalinos. Cascarón blanco o negro.
<b>Cacho de buey Abundante</b>	Plantas de 2,5m con abundantes raíces aéreas. Produce 3 mazorcas por planta. Se cosecha entre 1,5 a 2 toneladas. No es muy resistente al viento, ni al verano, ni a las plagas.	Tuzas blancas y moradas. Tiene 43 granos por hilera y 12 hileras. Las mazorcas miden 25 cm con granos duros y cristalinos. Cascarón blanco o morado. Se asocia con batata y ñame.

<b>Cuba Abundante</b>	Hojas blancas o negras, 2 a 3 mazorcas por caña La espiga es morada. Mide más de dos metros de altura y tiene muchas raíces aéreas. Maíces duros de color amarillo con tuza gruesa.	
	<i>Cuba hoja blanca</i> : con 6-7 hojas. Cuando se siembra asociado produce 1.500kg por hectárea y en monocultivo produce 2 toneladas por hectárea.	El cascarón es blanco y la tuza rosada, blanca o morada. La mazorca mide 20-25cm, tiene 14 hileras por mazorca cada una con 25 granos. Los granos son amarillo brillante.
	<i>Cuba hoja prieta</i> : produce 2 toneladas por hectárea. Es resistente al verano.	Mazorcas de 20cm con granos de color amarillo quemado. El cascarón y la tuza son morados, aunque a veces la tuza es blanca.
<b>Puya, vela o tucita Abundante</b>	Produce 1,5-2 toneladas por hectárea. Se parte con facilidad con el viento. La tuza es muy delgada. Mazorcas de 25 cm. Los granos son duros, amarillos o blancos y es fácil para desgranar. El cascarón es blanco.	
	<i>Vela blanca</i> : plantas de 2,5m con 2 a 3 mazorcas por caña. La barba es blanca. Se asocia con guandúl, ñame y frijol. Es regular para plagas y verano.	Granos de color blanco cristalino y tuza blanca o rosada. El grano es delgado.
	<i>Vela Amarillo</i> : crece más de 2 metros y la caña es vidriosa. Produce 1 a 3 mazorcas por caña. La barba es rosada.	Granos de color amarillo claro a encendido. Tuza roja o blanca.
<b>Cariaco</b>	El más utilizado y sembrado es el amarillo. Plantas verdes de más de 2m que producen hasta 3 mazorcas. En asocio con otros cultivos produce de 600 a 1.500kg por hectárea Es resistente a plagas, vientos y malezas. En el comercio tiene buen precio y su rendimiento es bueno. El grano es blando y harinoso.	
	<i>Cariaco amarillo</i> (Abundante): la planta tiene pintas rojizas, puede tener más de dos mazorcas y se asocia con ñame, frijol y yuca.	El grano es de color amarillo opaco, el cascarón es blanco y la tuza blanca. La mazorca es gruesa y mide 10-18 cm.
	<i>Cariaco rojo</i> (Escaso): más de dos mazorcas por planta. La espiga es roja. Es muy utilizado para hacer tortas.	El grano es rojo oscuro y opaco. El cascarón es morado jipato a rosado, la tuza es rosada. Las mazorcas tienen una longitud de 15cm.
	<i>Cariaco rayado</i> (Escaso): la planta es de color verde claro y la espiga es blanca. Puede tener hasta 3 mazorcas por planta. Se asocia con ñame y yuca. Es resistente a la sequía.	El grano es amarillo con rayas rojas. El cascarón es blanco a morado, la tuza es rosada. La mazorca tiene una longitud de 12 a 18 centímetros.
<b>Azulito Escaso</b>	La planta crece hasta 2m y la caña es verde oscuro a azul. Produce hasta 3 mazorcas por caña. Su producción es de 600 a 1.500kg/has. Es muy resistente al viento y poco resistente al verano. Es muy útil en la preparación de alimentos.	
	Las mazorcas son pequeñas, de 15 a 20cm con cascarón y tuza blancos. El grano es de color azul, claro u oscuro; semiduro y harinoso.	

<b>Brisa Escaso</b>	La planta mide 2m, tiene muchas raíces aéreas y la caña es gruesa. La producción es de 2 toneladas por hectárea. Es resistente a plagas y enfermedades.	La mazorca mide 10 a 20cm. El cascarón y la tuza son blancas o moradas. El grano es duro y cristalino, de color blanco o amarillo, con una pinta rosada en el lomo.
<b>Cucaracho Escaso</b>	La planta tiene 2 metros de alto. Produce 1,5 toneladas / hectárea Se demora 90 días para verdeo.	La mazorca mide 15cm y es gruesa. El cascarón es negro, la tuza rosada a morada y los granos son blancos, amarillos o rojos, todos con rayas rojas oscuras. El grano es duro y harinoso.
<b>Lomo bayo amarillo Escaso</b>	La planta mide 2m y produce 3 mazorcas por planta. La producción es de 2 toneladas por hectárea. Tiene fama en el mercado por su excelente calidad.	El cascarón es blanco y la tuza blanca o roja, la mazorca tiene granos hasta la punta y son de color amarillo. El grano es duro, grande y pesado, harinoso en el lomo, blando para desgranar.
<b>Manteca Escaso</b>	La planta crece 1,7 metros. Produce 1,5 toneladas por hectárea. Es utilizado para hacer crispetas y harina. Es un maíz comercial.	El cascarón y la tuza son blancos. La mazorca mide 15cm; con granos duros de color amarillo fuerte y brillante. La punta de la tuza es corta y sin granos.
<b>Minga Escaso</b>	La planta crece 2,5 metros de altura con 1-3 mazorcas y muchas raíces aéreas. La espiga es blanca. Produce 2 toneladas por hectárea. Es resistente al verano.	El cascarón y la tuza son blancos o morados. Las mazorcas miden 12-20cm. Los granos son duros, amarillo naranja con lomo blanco. La punta es corta y sin granos.
<b>Negríto Escaso</b>	Plantas de más de 2m con hojas y tallo verde oscuro con venas moradas; tiene pocas a muchas raíces aéreas bien fijadas al suelo. La espiga es morada. Produce 2 a 3 mazorcas por caña, con una producción de 1,5ton/has. Es resistente a vientos, plagas y verano. Es bueno para preparar alimentos como el bollo y la chicha.	El cascarón y la tuza son morado oscuro (jipato). Mazorcas pequeñas, miden 15-20cm, con granos negro brillante a negro opaco. Los granos son semiduros y harinosos, no se desgrana fácilmente.
<b>Ojo de gallo Escaso</b>	La planta mide 2 metros de alto. El tallo es morado verdoso.	El color del cascarón y la tuza es blanco. La tuza es gruesa, con granos duros y cristalinos, de color rojo brillante con el centro del lomo amarillo.
<b>Panó Escaso</b>	Crece 2m, presenta hasta 2 mazorcas por planta. En asocio la producción es de 600 a 1.000kg por hectárea. Tiene pocas raíces aéreas pero profundas. Es resistente a vientos, plagas y malezas. Se recomienda para sembrar en lomas. Es muy usado para preparar chichas.	Cascarón y tuza blancos o morados. Mazorca de 10 a 15cm de longitud. Granos blandos y harinosos, de color rosado claro a morado, brillante.

<b>Piedrecita o piedrita Escaso</b>	La planta mide más de 2m, es verde oscuro y presenta 2 a 3 mazorcas por planta. Produce 1,6 toneladas por hectárea cuando está asociado. El Color de la espiga es blanco. Es resistente al viento, plagas y verano.	El cascarón y la tuza son blancos o morados. La mazorca mide 15-20cm y es gruesa. Los granos son duros, cristalinos y de color violeta.
<b>Sangre toro Escaso</b>	La planta alcanza los 2m de altura y produce hasta 1,5 toneladas por hectárea. Produce mucho afrecho.	El cascarón y la tuza son morados. La mazorca mide 15cm. Los granos son rojos con colores muy vivos hasta muy oscuros y brillantes, son semiduros y harinosos. La punta de la tuza no tiene granos.
<b>Tacaloa Escaso</b>	La espiga es morada. Presenta hasta 3 mazorcas por planta. La producción alcanza los 1.500kg por hectárea cuando está asociado Es resistente a plagas, verano y vientos.	cascarón de color blanco o morado, tuza blanca o morada. Los granos son blandos y harinosos.
	<i>Tacaloa amarillo:</i> la planta es verde con venas y caña moradas; mide 2m. Es de pocas a muchas raíces aéreas, pero bien agarradas al suelo. Se asocia con batata y guandú. Con este maíz se hacen crispetas, mazamorra y bollos. Este maíz es muy comercial.	La mazorca es gruesa, puede mediar hasta 20 centímetros de longitud granos de color amarillo o naranja brillante; el cascarón tiene muchas hojas.
	<i>Tacaloa mojoso:</i> la planta es verde con la caña de color morado oscuro en la parte inicial del suelo.	La mazorca es pequeña, de 10-15cm; granos de color naranja opaco. Es duro para desgranar.
<b>Berrendo Perdido</b>	La planta alcanza los 2m de alto y tiene una producción de 1,5 toneladas por hectárea.	La mazorca es gruesa, mide 15cm y tiene granos de diferentes colores (de amarillos a negros opacos) con rayas o puntos de colores oscuros. Los granos son blandos a semiduros y harinosos. El cascarón es blanco y la tuza de color ceniza. La punta de la tuza es larga y sin granos.
<b>Guajiro o guajirita Perdido</b>	Produce 2 a 3 mazorcas por planta La espiga es blanca y la barba morada. Tiene muchas raíces aéreas. Es resistente a verano. Produce 2 toneladas por hectárea.	El cascarón y la tuza son blancos o rosados. La mazorca tiene 25 centímetros de longitud y es gruesa. Los granos son duros, de color amarillo rojizo.
<b>Huevito Perdido</b>	La planta alcanza los 2m de altura y produce 2 toneladas por hectárea.	La mazorca tiene 20cm de longitud, es gruesa, el cascarón y la tuza son blancos. Los granos son blandos y de varios colores.
<b>Javao Perdido</b>	La planta crece 2,20m. Tiene muchas raíces aéreas. Produce 1-3 mazorcas por planta. La espiga es blanca y la barba azul.	La mazorca mide 12-18cm y tiene granos blandos de diferentes colores (morado, blanco, rojo, amarillo). El cascarón y la tuza son blancos.
<b>Pira</b>	Plantas de 1,5 metros de altura.	La tuza es blanca o morada y el

<b>Perdido</b>		cascarón es blanco. Mazorcas de 15cm, con granos blancos o amarillos.
<b>Pochó Perdido</b>	La planta mide 2m de altura y produce 2 toneladas por hectárea.	El cascarón y la tuza son blancos mientras que el grano es duro, de color amarillo con rayas rojas.
<b>Pompo Perdido</b>	La planta crece 2,5m. La producción es de 1,5 toneladas por hectárea	El cascarón y la tuza son blancos. La mazorca es gruesa y mide 15cm. El grano es blando de color amarillo.
<b>Venezolano Perdido</b>	La planta crece 2,5m. Producen 2 mazorcas de diferente color. Produce 2 toneladas por hectárea.	Cascarón blanco y tuza blanca o morada. Mazorcas gruesas de 15cm, con granos duros, amarillos o negros.

### **Comercialización**

La mayoría de los maíces criollos de colores tienen muy poco comercio cuando secos. Solo los Cariacos, amarillo y rayado, se encuentran en alguna cantidad en el mercado de la Costa Atlántica para la elaboración del chocolate; este maíz tiene un buen precio. Los maíces rojos se venden a los comerciantes mezclados con los amarillos. Entre nosotros sí es más frecuente el intercambio y la venta de los maíces negrito, azulito, panó, tacalao, ojo de gallo.

El maíz destinado para la venta lo desgranamos, lo limpiamos bien y lo empacamos en sacos de 50kg y lo vendemos por quintales. Cuando no tenemos plata, vamos donde alguien que nos compre por adelantado parte de la cosecha y cuando llega la época de producción pagamos con el maíz.

### **Alimentos tradicionales**

En nuestra región existe gran diversidad de platos, bebidas y golosinas que se elaboran a partir de las variedades de maíces criollos. En algunos festivales, talleres y encuentros de semillas y de alimentos, hemos recuperado muchas recetas que pueden tener diferentes ingredientes y formas de preparación. Entre estos platos tenemos: pasteles, tortas dulces y de sal, almojábanas, bollos, mazorcas, chichas, arepas, arroz de maíz, natillas, dulce de maíz blandito, sopas, mazamoras dulces y de sal, buñuelos, chocolate de maíz cariaco, cuchú, joga viejo, cascarrón, oca (Embera Chamí), monía (Embera Chamí), empanadas con carne, peto, crispetas de sal y de dulce, deditos, claro y guiso de maíz. Esta diversidad de platos es una prueba de la importancia que tiene el maíz en la cultura y la seguridad alimentaria de las familias campesinas e indígenas de la región Caribe.

## **Actividades de proyección**

### ***Bancos de semillas locales***

La Recar y sus organizaciones asociadas: Asproal, Asproinpal, Asproinsú, Asociación de Artesanos y Comité de Producción de San Pedro Alcántara, hemos continuado recuperando las semillas a través de los bancos de semillas locales, a los cuales les estamos haciendo seguimiento.

Los bancos de semillas locales, son pequeños lotes que usamos para la conservación y recuperación de las semillas criollas. El objetivo del banco de semillas es la producción de semillas de buena calidad. Por tal razón no debemos permitir que se cruce con otras variedades, de esta manera sembramos las diferentes variedades a una distancia mínima de 200m y con una diferencia de 15 días. Además, hacemos un manejo ecológico del cultivo y mantenemos buena humedad del suelo o manejamos un ciclo de siembra adecuado, aprovechando las primeras lluvias. Seleccionamos, recogemos y guardamos la semilla bien seca y sana.

La semilla que se obtiene en los bancos debe compartirse con agricultores de otras zonas o regiones. Es muy común realizar intercambios a través de encuentros, ferias, visitas a las fincas de los agricultores. Una estrategia fundamental para mantener las características de las variedades y evitar la pérdida es la reproducción permanente de la semilla, permitiendo que exista el refrescamiento con variedades y la selección de éstas.

### ***Capacitación***

La capacitación de líderes, promotores y de las comunidades en general se viene realizando a través de talleres, ferias e intercambios. Un gran impulso se ha dado con la campaña que realizamos en asocio con organizaciones como Asproisa, Asprofinca, Asalma, Asocamcocre y Asprocig, la cual llamamos «Semillas de Identidad». En el marco de esta campaña hicimos un video y elaboramos dos cartillas donde se muestran todas las variedades que hemos encontrado y estamos recuperando.

El reto de recuperar y defender las semillas criollas, el conocimiento asociado a ellas y en general trabajar por el mejoramiento de las condiciones de vida de la etnia Zenú, nos ha llevado a plantear unos criterios para el intercambio y venta de semillas criollas. Esto lo estamos socializando con las comunidades para construir un reglamento interno sobre recursos genéticos.

Ante el riesgo inminente de la introducción de maíz transgénico a Colombia, hemos realizado varias actividades, entre ellas un foro público en la ciudad de Montería, el lanzamiento de la Campaña Mundial de Defensa de las Semillas en Sincelejo y varios talleres con la participación amplia de varios sectores del Resguardo. Hemos ido construyendo una propuesta con la participación de la gente, que en la medida que va conociendo los riesgos y se hace conciente de la problemática va dando aportes. Además, hemos mostrado nuestra campaña y hemos dado a conocer nuestra propuesta y posición frente a los transgénicos en varios espacios a nivel nacional.

## ***Mercados locales agroecológicos***

Esta es una propuesta que queremos fortalecer tanto para mejorar nuestros ingresos como para dar a conocer nuestro trabajo en la recuperación de los recursos genéticos y el conocimiento tradicional. Además, promovemos el rescate de nuestra cultura, nuestros valores y alimentos tradicionales, en el marco de una visión de la producción ecológica y justa.

-----  
\*Para el presente artículo se adaptó información de las cartillas: 1) Los maíces criollos: historia y diversidad en la región Caribe, 2) Los maíces criollos: manejo, producción y usos en la región Caribe colombiana. 2002.

### **Declaración de rechazo a los cultivos y alimentos transgénicos *Resguardo indígena de San Andrés de Sotavento***

Líderes y Autoridades Indígenas, Representantes de Organizaciones de Productores, Maestros de Instituciones Educativas y Estudiantes del Resguardo Indígena Zenú de San Andrés de Sotavento (Departamentos de Córdoba y Sucre) después de varios días de capacitación y reflexión entre el 30 de Agosto al 4 de Septiembre de 2004, sobre las políticas gubernamentales para el sector agropecuario y su impacto en las comunidades indígenas que habitamos el Resguardo, especialmente respecto al riesgo de la pérdida de nuestras semillas tradicionales y su probabilidad de ser contaminadas con semillas transgénicas, hemos decidido:

#### **Teniendo en cuenta que**

1. Colombia y especialmente la región Caribe es un importante centro de diversidad del maíz, en donde existe una enorme diversidad de razas y variedades criollas, fruto del trabajo colectivo de miles de generaciones de agricultores, que han desarrollado estas variedades adaptadas a diferentes regiones y condiciones culturales, socioeconómicas y productivas.
2. Para las comunidades indígenas Zenues, el maíz es un elemento fundamental de nuestra cultura y de nuestros sistemas productivos, es así que nos consideramos «hijos del maíz», por lo tanto, actualmente conservamos y cultivamos más de 25 variedades criollas y una amplia cultura culinaria en base de maíz, que ha sido uno de los soportes de la soberanía alimentaria de nuestras comunidades indígenas y también de las campesinas. Teniendo en cuenta que el maíz es una planta de fácil cruzamiento, existe una real amenaza que las semillas transgénicas se crucen con las variedades criollas y las contaminen, de forma similar a como fueron contaminados los maíces nativos de México, que es el Centro de origen del maíz.
3. En el mundo actualmente existen muchos cuestionamientos e interrogantes sobre los posibles riesgos e impactos de los cultivos y alimentos transgénicos en el ambiente, la biodiversidad, socioeconómicos y en la salud humana, puesto que no se han realizado los suficientes estudios que garanticen su seguridad y beneficios reales, especialmente en países como Colombia.
4. Actualmente, en el mundo existe una fuerte presión para la privatización de los recursos genéticos, la biodiversidad y los territorios tradicionales mediante las patentes y recientemente, mediante la suscripción de los Tratados de Libre Comercio que nuestro país está actualmente negociando con Estados Unidos; lo cual generará impactos negativos sobre los recursos y los

territorios de los pueblos indígenas y campesinos del país.

### **Rechazamos**

1. Las políticas nacionales e internacionales que permiten la privatización de la vida, mediante patentes o cualquier forma de propiedad intelectual, que desconocen los derechos colectivos sobre la biodiversidad y sus territorios. Igualmente, rechazamos los Tratados de Libre Comercio.
2. La introducción de semillas y alimentos transgénicos en Colombia y especialmente del maíz en la región Caribe.
3. La ayuda alimentaria que contenga transgénicos, especialmente, en los programas de ICBF que se basan en la soya y la bienestarina.
4. Los programas públicos y privados de fomento que estén basados en la introducción de semillas transgénicas.
5. La intención del gobierno nacional de introducir al país maíz transgénico, y concretamente del maíz Yieldgard (Bt), resistente a algunas plagas y maíz (RR) resistente al herbicida Glifosato, ambas propiedades de Monsanto.

### **Proponemos y nos comprometemos a**

- Que el Gobierno nacional detenga la importación e introducción de maíz transgénico en el país y que las autoridades municipales, regionales y nacionales establezcan los mecanismos de control necesarios para evitar que el maíz transgénico llegue a nuestro territorio.
- Adelantar acciones que conlleven la Defensa y Recuperación de nuestros recursos genéticos locales y la recuperación de nuestra soberanía alimentaria. Igualmente, Conservar la diversidad de nuestras semillas criollas y fortalecer nuestros sistemas productivos tradicionales como base fundamental para nuestra soberanía alimentaria.
- Que cada comunidad, cabildo y en el resguardo, estaremos vigilantes y atentos ante cualquier situación relacionada con la introducción de semillas y alimentos transgénicos en nuestro territorio.
- Adelantar actividades de capacitación y difusión de información, dirigidas a las comunidades y organizaciones, sobre los impactos de las políticas públicas (ALCA, TLC) y la introducción de alimentos y cultivos transgénicos en nuestro Resguardo.
- Elaborar un reglamento interno del Resguardo Indígena Zenú, con participación de la comunidad, que establezca mecanismos de control y de protección de las semillas tradicionales, de tal forma que no se introduzcan semillas y alimentos transgénicos en nuestro territorio y poderlo declarar Territorio Libre de Transgénicos.
- Promover un llamado a Instituciones, ONG y ciudadanía en general para que se unan a nuestra propuesta y enviemos al gobierno nacional nuestra posición de rechazo a los cultivos y alimentos transgénicos, específicamente a la introducción de maíz transgénico, por ser uno de los componentes fundamentales de la seguridad alimentaria del país.

*Dado en San Andrés de Sotavento el 4 de septiembre de 2004*