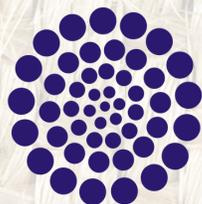


Variedades de maíces nativos

Proyecto Maíces Nativos en Territorio Totikes, Chiapas



CentroGeo
19°17'30"N 99°13'17"O 2489m

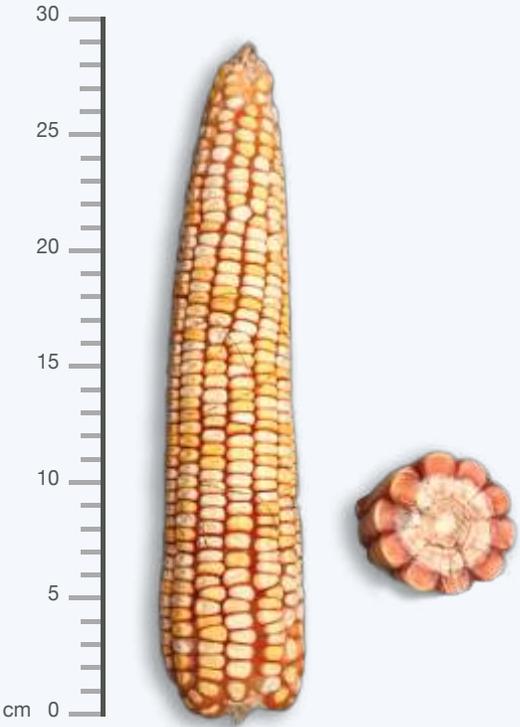


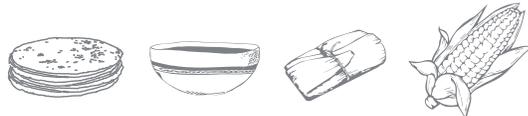
CONACYT



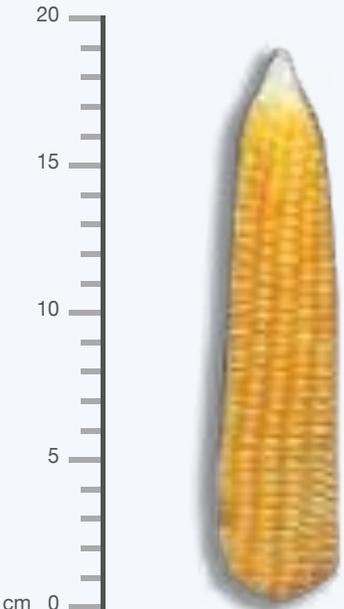
**UNIÓN CAMPESINA TOTIKES DE
VENUSTIANOS CARRANZA, S.C.**

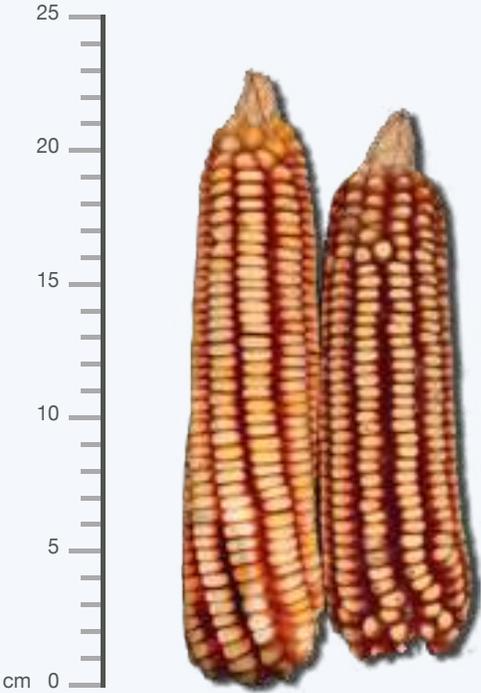
Nombre común: Maíz Campeón		Distribución territorial	
		<p>Número de registros: 2</p>	
		<p>Grupos indígenas: 0</p>	
		<p>Municipios: El Parral.</p>	
Usos		Características	
<p>Autoconsumo: Tortillas, atole, tamales, pozol, forraje.</p>		<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica.</p>	
		<p>Tipo de grano: Semi-harinoso.</p>	
		<p>Color de grano: Amarillo-naranja, rojo-naranja.</p>	
		<p>Clima y terreno</p>	
		<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p>	
		<p>Altitud: 640 a 670 msnm</p>	
		<p>Precipitación media: 800 a 1200 mm/año</p>	
		<p>Manejo agronómico</p>	
		<p>Rendimiento promedio: 3 500 kg/ha</p>	
		<p>Cultivo asociado (milpa): Calabaza y maíz precoz blanco (nativo).</p>	
		<p>Valoración de las/los productores</p>	
		<p><i>“Sale mas barato y se tiene menor riesgo de plagas y enfermedades.”</i></p>	
		<p><i>“Costos de la semilla, mejor calidad nutricional y resistente a condiciones climáticas.”</i></p>	
Productoras/es de maíces nativos			
<ul style="list-style-type: none"> - Roberto Salas Gutiérrez - Joel De Jesus Popomeyac Salas 			

Nombre común: Maíz Canalixim	Distribución territorial
	
Usos	Características
<p>Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, elotes hervidos.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica.</p> <p>Tipo de grano: Semi-dentado.</p> <p>Color de grano: Amarillo-naranja.</p>
	<p>Clima y terreno</p> <p>Agricultura en ladera: Abrupta.</p> <p>Altitud: 1740 a 1790 msnm</p> <p>Precipitación media: 800 a 1200 mm/año</p>
Productoras/es de maíces nativos	<p>Manejo agronómico</p> <p>Rendimiento promedio: 1 400 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol.</p>
<p>- Agustín Montejo Min</p>	<p>Valoración de las/los productores</p> <p><i>“Aguanta más.”</i></p>

Nombre común: Maíz Capistrano	Distribución territorial		
	 <p>Número de registros: 6</p> <p>Grupos indígenas: 0</p> <p>Municipios: La Concordia.</p>		
Usos	Características		
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, elotes hervidos.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica.</p> <p>Tipo de grano: Semi-dentado.</p> <p>Color de grano: Blanco-cremoso.</p>		
	Clima y terreno		
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antonio Hernández Aguilar - Aymer Vázquez Mendoza - Criceldo Pérez Cruz - Héctor de la Torre Hernández - José Anibal de la Torre Hernández - Juan Ruiz García 	<p>Agricultura en ladera: Moderada.</p> <p>Altitud: 540 a 570 msnm</p> <p>Precipitación media: 800 a 1200 mm/año</p> <th data-bbox="808 1480 1526 1543">Manejo agronómico</th> <p>Rendimiento promedio: 3 750 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Calabaza y frijol.</p> <th data-bbox="808 1669 1526 1732">Valoración de las/los productores</th> <p><i>“Es un maíz más pesado, mejor relleno, te lleva menos costos poder cuidarlo y además de tener un mejor sabor.”</i></p> <p><i>“Es un maíz más dulce, menos enfermizo que los híbridos.”</i></p> <p><i>“Que se ahorra más dinero para poder producirlo, es una costumbre de mi familia la cual no quisiera perderla.”</i></p> <p><i>“Es un maíz que podría ayudarte ahorrar dinero y dándote casi lo mismo en producción.”</i></p> <p><i>“Es un maíz que te rinde casi lo mismo que un híbrido pero con menos insumos químicos.”</i></p> <p><i>“Ahorran costos para mantener el cultivo, además de ser un maíz más dulce.”</i></p>	Manejo agronómico	Valoración de las/los productores

Nombre común: Maíz Carralence	Distribución territorial		
	 <p>Número de registros: 3</p> <p>Grupos indígenas: 0</p> <p>Municipios: La Concordia.</p>		
Usos	Características		
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, elotes hervidos, forraje.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica.</p> <p>Tipo de grano: Semi-harinoso.</p> <p>Color de grano: Blanco-cremoso.</p>		
	Clima y terreno		
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <p>- Adolfo Moreno Gordillo - Alex Moreno Argüello - Arabela de Jesús Ruiz Torres</p>	<p>Agricultura en ladera: Moderada.</p> <p>Altitud: 580 a 610 msnm</p> <p>Precipitación media: 1200 a 1500 mm/año</p> <th data-bbox="815 1480 1515 1543">Manejo agronómico</th> <p>Rendimiento promedio: 3 633 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Calabaza.</p> <th data-bbox="815 1669 1515 1732">Valoración de las/los productores</th> <p><i>“Es un maíz que para darle de comer a mis animales me ahorra dinero, y para consumirlo no tiene comparación en sabor con un híbrido.”</i></p> <p><i>“Da maíz con poca atención.”</i></p> <p><i>“Es un maíz que al tenerlo en elote tiene un mejor sabor.”</i></p>	Manejo agronómico	Valoración de las/los productores

Nombre común: Maíz Chaparro	Distribución territorial
	 <p>Número de registros: 7</p> <p>Grupos indígenas: Tzeltal.</p> <p>Municipios: Ocosingo.</p>
Usos	Características
<p>Autoconsumo: Consumo humano y forraje.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cilíndrica, cónica-cilíndrica.</p> <p>Tipo de grano: Harinoso, dentado, semi-harinoso.</p> <p>Color de grano: Blanco, amarillo claro.</p>
	Clima y terreno
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alberto Cruz Pérez - Candelario Cruz Álvaro - Carlos Cruz De La Cruz - Eliseo Cruz Pérez - Enrique Méndez Guzmán - Juan Cruz Díaz - Rogelio Cruz Gómez 	<p>Agricultura en ladera: Moderada.</p> <p>Altitud: 650 a 730 msnm</p> <p>Precipitación media: 2000 a 2500 mm/año</p>
	Manejo agronómico
	<p>Rendimiento promedio: 771 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Calabaza y frijol.</p>
	Valoración de las/los productores
	<p><i>“Es barato el costo de las semillas.”</i></p> <p><i>“Bajo precio de la semilla.”</i></p> <p><i>“El costo de las semillas es barato.”</i></p>

Nombre común: Maíz Colorado	Distribución territorial		
	 <p>Número de registros: 1</p> <p>Grupos indígenas: 0</p> <p>Municipios: La Concordia.</p>		
Usos	Características		
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, atole, tamales, pozol.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica.</p> <p>Tipo de grano: Semi-harinoso.</p> <p>Color de grano: Rojo-naranja.</p>		
	Clima y terreno		
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <p>- Livia Vázquez Aguilar</p>	<p>Agricultura en ladera: Moderada.</p> <p>Altitud: 590 a 600 msnm</p> <p>Precipitación media: 1200 a 1500 mm/año</p> <th data-bbox="815 1486 1515 1541">Manejo agronómico</th> <p>Rendimiento promedio: 3 500 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Calabaza.</p> <th data-bbox="815 1738 1515 1793">Valoración de las/los productores</th> <p><i>“Este maíz es nuestra comida de todos los días, con la que también se mantiene a los animalitos.”</i></p>	Manejo agronómico	Valoración de las/los productores

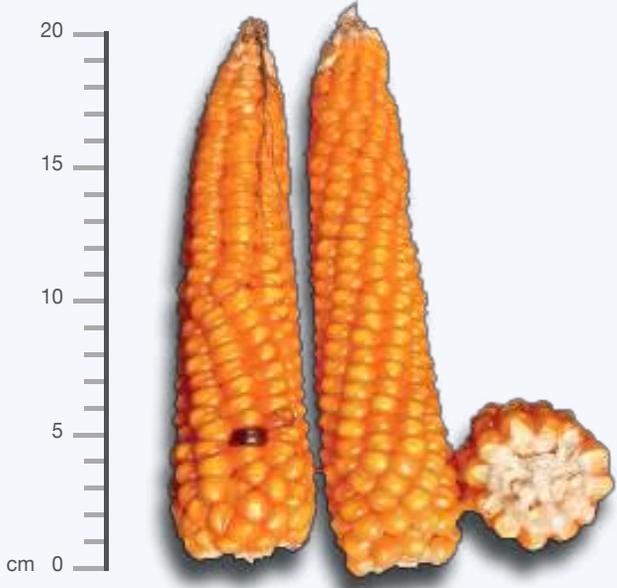
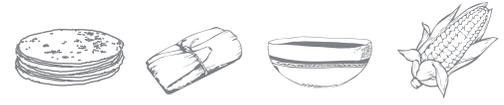
Nombre común: Maíz Criollo Amarillo	Distribución territorial
  	
<p>Número de registros: 27</p>	<p>Grupos indígenas: Tzeltal, Tzotzil.</p>
<p>Municipios: Amatenango del Valle, Comitán de Domínguez, Huixtan, Ocosingo, San Juan Cancuc, Venustiano Carranza, Zinacantán.</p>	<p>Características</p>
<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica.</p>	<p>Tipo de grano: Ceroso, dulce, harinoso, reventador, semi-cristalino, semi-dentado.</p>
<p>Color de grano: Amarillo claro, amarillo medio, amarillo-naranja, blanco, naranja.</p>	<p>Clima y terreno</p>
<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p>	<p>Altitud: 490 a 2 300 msnm</p>
<p>Precipitación media: 800 a 1 500 mm/año</p>	<p>Manejo agronómico</p>
<p>Usos</p>	<p>Rendimiento promedio: 1 033 kg/ha</p>
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, atole, tamales, pozol, elotes hervidos, forraje.</p> 	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, chile, calabaza, maíz blanco-SAK (nativo), maíz morado-IJKUBA (nativo), maíz híbrido.</p>

Nombre común: Maíz Criollo Amarillo	Valoración de las/los productores
	<p><i>“Mayor resistencia y adaptabilidad a los climas fríos de la localidad, el maíz es más limpio y es más dulce para los alimentos.”</i></p> <p><i>“Que tienen una semilla que se adapta al clima de la localidad.”</i></p> <p><i>“Es más adaptable.”</i></p>
	<p><i>“Que sus maíces están adaptados al clima y a la altura de la localidad.”</i></p> <p><i>“Mejor alimentación, conservar las semillas.”</i></p> <p><i>“Es más adaptable.”</i></p>
	<p><i>“Conocen el maíz nativo de la localidad, resistente, aguanta el frío ya que es un maíz de ocho meses”</i></p> <p><i>“Resistencia, adaptabilidad en la zona y región donde nos encontramos y su sabor es más dulce.”</i></p> <p><i>“Se adaptan al clima en que vivimos, resisten el viento.”</i></p>
	<p><i>“Que es más económico.”</i></p> <p><i>“No requiere de muchos cuidados. Más sabroso.”</i></p> <p><i>“Alimentos más sanos, conservación de la semilla.”</i></p>
	<p><i>“No requieren mucho fertilizante.”</i></p> <p><i>“Mejor sabor.”</i></p> <p><i>“Que tienen la experiencia en que se adapta al clima de la localidad.”</i></p> <p><i>“se adaptan al clima en que vivimos.”</i></p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p><i>“Su ventaja es que se adapta al clima de la localidad.”</i></p>

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| - Agustín González López | - Fulgencio Flores Méndez | - Miguel Ángel Martínez Ramiro |
| - Alejandro Alexi Flores Román | - Humberto Escandón Gómez | - Miguel Petrz Ico |
| - Alonso Díaz Sántiz | - José Alfredo Magdaleno Ocampo | - Nicolás López Gómez |
| - Angonia Gómez Bolom | - José Fidel Flores Flores | - Pedro Vázquez Cruz |
| - Audon Lara | - José Luis Vázquez Vázquez | - Ramón Aguilar |
| - Belisario Gómez López | - Juan Hernández Pérez | - Ricardo Flores Román |
| - Cirio Vázquez Cruz | - Juan Pérez Hernández | - Sebastián Sánchez López |
| - Cristóbal López Gómez | - Julio López Gómez | - Serafín Ricardo Montoya Trujillo |
| - Evaristo González López | - Lorenzo Guzmán Sántiz | - Silviano Lara Gómez |

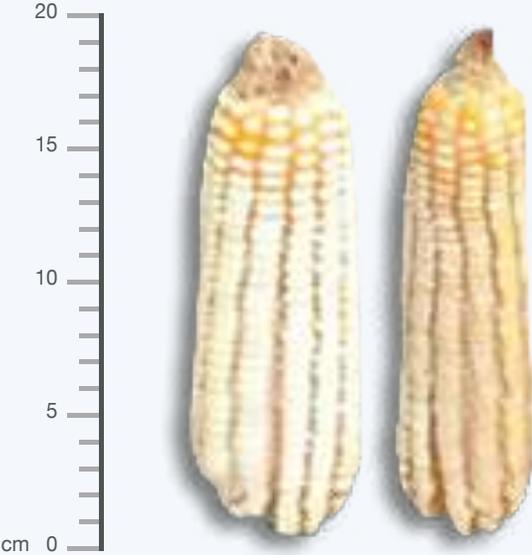
Nombre común: Maíz Criollo Azul Oscuro	Distribución territorial
	
	<p>Número de registros: 5</p>
	<p>Grupos indígenas: Tzeltal, Tzotzil.</p>
	<p>Municipios: El Parral, San Juan Cancuc.</p>
Usos	Características
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, atole, tamales, pozol, forraje.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cilíndrica, cónica-cilíndrica. Tipo de grano: Harinoso, semi-harinoso. Color de grano: Azul oscuro, blanco.</p>
	Clima y terreno
	<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p>
	<p>Altitud: 1 070 a 1 410 msnm</p>
	<p>Precipitación media: 800 a 2 000 mm/año</p>
	Manejo agronómico
	<p>Rendimiento promedio: 2 430 kg/ha</p>
	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz precoz, maíz amarillo olotillo, maíz jarocho, maíz higuera (nativos).</p>
	Valoración de las/los productores
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p><i>“Mejor adaptabilidad al medio, menor costo de la semilla y de producción.”</i></p>
<p>- Anita López Aguilar - Juan Guzmán Sántiz - Carlos Manuel Argüello Cosh</p>	<p><i>“No se compra para sembrar y más resistente.”</i></p>
<p>- Juan Robles Salas - Sebastián Cosh Beht</p>	<p><i>“Resistencia a enfermedades.”</i></p>
	<p><i>“Es más adaptable.”</i></p>

Nombre común: Maíz Criollo Blanco		Distribución territorial	
		<p>Número de registros: 10</p>	
		<p>Grupos indígenas: Tzeltal.</p>	
		<p>Municipios: Ocosingo, San Juan Cancuc.</p>	
Usos		Características	
<p>- Venta local - Autoconsumo: Consumo humano, forraje.</p>		<p>Forma de mazorca: Cónica, cónica-cilíndrica.</p>	
		<p>Tipo de grano: Ceroso, dentado, dulce, harinoso, semi-harinoso.</p>	
		<p>Color de grano: Blanco.</p>	
		Clima y terreno	
		<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte.</p>	
		<p>Altitud: 930 a 1 480 msnm</p>	
		<p>Precipitación media: 1 500 a 2 500 mm/año</p>	
		Manejo agronómico	
		<p>Rendimiento promedio: 985 kg/ha</p>	
		<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, café.</p>	
Productoras/es de maíces nativos		Valoración de las/los productores	
<ul style="list-style-type: none"> - Esteban Hernández Vázquez - Miguel Cruz López - Caralampio Flores Gómez - Mariano Gómez Vázquez - Caralampio Flores Cruz 		<p><i>“Mejor sabor.”</i></p> <p><i>“Resisten plagas.”</i></p> <p><i>“Se adaptan al clima en que vivimos.”</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Amado Morales Hernández - Alonso Jiménez López - Nicolás Hernández Sánchez - Eleodoro Flores Sánchez - Miguel Díaz Álvaro 			

Nombre común: Maíz Criollo Crema	Distribución territorial
	 <p>Número de registros: 2</p> <p>Grupos indígenas: Tzotzil, Zoque.</p> <p>Municipios: Simojovel, Zinacantán.</p>
	<p>Características</p> <p>Forma de mazorca: Cilíndrica, cónica.</p> <p>Tipo de grano: Semi-dentado, ceroso.</p> <p>Color de grano: Amarillo claro, naranja.</p>
<p>Usos</p>	<p>Clima y terreno</p> <p>Agricultura en ladera: Fuerte, abrupta.</p> <p>Altitud: 770 a 1 900 msnm</p> <p>Precipitación media: 800 a 2 500 mm/año</p>
<p>- Venta local</p> <p>- Autoconsumo: Tortillas, tamales, pozol, elote hervido.</p> 	<p>Manejo agronómico</p> <p>Rendimiento promedio: 1 175 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, otros maíces nativos.</p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p>Valoración de las/los productores</p> <p>“Son más resistentes .”</p> <p>“Mejor sabor, menos delicado.”</p> <p>“No se fertiliza.”</p>
<p>- Cecilio Hernández Gómez</p> <p>- Mariano Pérez Pérez</p>	

Nombre común: Maíz Criollo Rojo	Distribución territorial
<p>Número de registros: 2</p>	<p>Grupos indígenas: Tzeltal, Tzotzil.</p>
<p>Municipios: San Juan Cancuc, Zinacantán.</p>	<p>Número de registros: 2</p>
Características	
<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica.</p>	<p>Número de registros: 2</p>
<p>Tipo de grano: Semi-cristalino, harinoso.</p>	<p>Grupos indígenas: Tzeltal, Tzotzil.</p>
<p>Color de grano: Rojo-oscuro, rojo.</p>	<p>Municipios: San Juan Cancuc, Zinacantán.</p>
Usos	
<p>Autoconsumo: Tortillas, atole, tamales, pozol, forraje.</p>	Clima y terreno
<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p>	<p>Altitud: 1 400 a 1 940 msnm</p>
<p>Altitud: 1 400 a 1 940 msnm</p>	<p>Precipitación media: 800 a 2 000 mm/año</p>
<p>Precipitación media: 800 a 2 000 mm/año</p>	Manejo agronómico
<p>Rendimiento promedio: 1000 kg/ha</p>	<p>Rendimiento promedio: 1000 kg/ha</p>
<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol.</p>	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol.</p>
Valoración de las/los productores	
<p><i>“Mejor sabor.”</i></p>	<p><i>“El color rojo de los granos. Aguanta más”</i></p>
<p><i>“El color rojo de los granos. Aguanta más”</i></p>	Productoras/es de maíces nativos
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sebastián Hernández López - José Hernández Pérez 	<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sebastián Hernández López - José Hernández Pérez



Nombre común: Maíz Diente de Perro	Distribución territorial
	 <p>Número de registros: 1</p> <p>Grupos indígenas: Tzeltal.</p> <p>Municipios: Ocosingo.</p>
Usos	Características
<p>Autoconsumo: Preparación de alimentos, forraje.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica.</p> <p>Tipo de grano: Dulce.</p> <p>Color de grano: Amarillo claro.</p>
	<p>Clima y terreno</p> <p>Agricultura en ladera: Moderada y fuerte.</p> <p>Altitud: 920 a 940 msnm</p> <p>Precipitación media: 1 500 a 2 000 mm/año</p> <p>Manejo agronómico</p> <p>Rendimiento promedio: 1 000 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza.</p>
Productoras/es de maíces nativos	Valoración de las/los productores
<p>- Jacinto López Sánchez</p>	<p><i>“Resistentes a enfermedades y tolerancia al clima.”</i></p>

<p>Nombre común: Maíz Higuera</p>	<p>Distribución territorial</p>
	
<p>Usos</p>	<p>Características</p>
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, atole, tamales, pozol.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica. Tipo de grano: Semi-harinoso. Color de grano: Amarillo medio, amarillo claro.</p>
	<p>Clima y terreno</p> <p>Agricultura en ladera: Moderada. Altitud: 1 150 a 1 160 msnm Precipitación media: 800 a 1 200 mm/año</p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p>Manejo agronómico</p> <p>Rendimiento promedio: 4 000 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz jarocho y maíz criollo azul oscuro (nativos).</p>
<p>- Carlos Manuel Arguello Cosh - Sebastián Arguello Álvarez</p>	<p>Valoración de las/los productores</p> <p><i>“Resistencia a enfermedades.”</i> <i>“Resistencia a Enfermedades. Son más resistentes y no se compra.”</i></p>

Nombre común: Maíz Ikal Ixim	Distribución territorial
<p>Número de registros: 1</p>	
<p>Grupos indígenas: Tzotzil.</p>	
<p>Municipios: Zinacantán.</p>	
Usos	Características
<p>Autoconsumo: Tortillas, pozol.</p>	<p>Forma de mazorca: Cónica.</p>
	<p>Tipo de grano: Semi-harinoso.</p>
	<p>Color de grano: Azul oscuro.</p>
	Clima y terreno
	<p>Agricultura en ladera: Abrupta.</p>
	<p>Altitud: 1770 a 1 820 msnm</p>
	<p>Precipitación media: 800 a 1200 mm/año</p>
	Manejo agronómico
	<p>Rendimiento promedio: 800 kg/ha</p>
	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol.</p>
	Valoración de las/los productores
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p>“Aguanta más.”</p>
<p>- Mateo Pérez Sánchez</p>	

Nombre común: Maíz Ishim Totic	Distribución territorial
	
	Número de registros: 1
	Grupos indígenas: 0
	Municipios: Acala.
Usos	Características
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cilíndrica.</p> <p>Tipo de grano: Semi-cristalino.</p> <p>Color de grano: Blanco cremoso.</p>
 	Clima y terreno
	Agricultura en ladera: Abrupta.
	Altitud: 380 a 420 msnm
	Precipitación media: 800 a 1 200 mm/año
	Manejo agronómico
	Rendimiento promedio: 7 000 kg/ha
	Cultivo asociado (milpa): Calabaza.
	Valoración de las/los productores
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <p>- José Bernardo Magdaleno Velasco</p>	<p><i>“Mayor adaptación al clima y mayor resistencia a las enfermedades .”</i></p>

Nombre común: Maíz Jarocho	Distribución territorial
	<p>Número de registros: 29</p> <p>Grupos indígenas: Tzotzil</p> <p>Municipios: El Parral, La Concordia, Villa de Corzo.</p>
	<p>Características</p> <p>Forma de mazorca: Cónica, cónica-cilíndrica.</p> <p>Tipo de grano: Harinoso, semi-dentado, semi-harinoso.</p> <p>Color de grano: Blanco, blanco-cremoso.</p> <p>Clima y terreno</p> <p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p> <p>Altitud: 550 a 1 180 msnm</p> <p>Precipitación media: 800 a 2 000 mm/año</p>
<p>Usos</p> <p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, atole, elotes hervidos y asados, pan de cazuela, forraje.</p>	<p>Manejo agronómico</p> <p>Rendimiento promedio: 3 000 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz híbrido y maíces nativos (criollo azul oscuro, higuera, tuxpeño, sesentano, parraleño).</p>

Nombre común: **Maíz Jarocho**



Nombre común: **Maíz Jarocho**

- Sebastián Cosh Beht
- Carlos Manuel Arguello Cosh
- Miguel Cosh Moshan
- Antonio Gómez Pérez
- Agustín Hernández Hernández
- Lustein Álvarez Díaz
- María Díaz López
- Manuel Ceverino Moshan
- Rosa López Gutiérrez

- Lucas Hernández Díaz
- Jesús Alejandro Pérez Sánchez
- Ramiro Balcázar Salava
- Julio Cesar Santos Giménez
- Nayeli Monserrat Santos Balcázar
- Dino Ruíz Ramos
- Blanca Adriana López Pérez
- Adolfo Ruiz García
- Hermilo Ruiz Ruiz

- Mario López Gómez
- Lidia Gómez Gómez
- Samuel Giménez Díaz
- Edilfonzo Guillén Balcázar
- Roberto Argüello Gómez
- Rafael Torres Reyes
- Laura Hernández Coronel
- Ciro Eladio Genovez Pérez

Nombre común: **Maíz Jarocho**

Valoración de las/los productores



“No se compra, más resistente.”

“Resistencia a Enfermedades.”

“Seguir con la tradición familiar, también un grano más dulce en sabor con el mejorado (híbrido), y una mazorca más grande.”

“Son más dulces, aguantan más a las plagas, y no dejar la tradición familiar.”

“Tiene un mejor sabor, mazorca más granuda, al momento de trabajarlo es más resistente a las plagas.”

“Es un maíz con la mazorca más grande, me ahorra más dinero, y no dejar con la tradición familiar.”

“Es un maíz más nutritivo, tratar de no dejar de perder la tradición familiar, te ahorra un poco costos.”

“Es un maíz nutritivo, ahorra dinero, no dejar la costumbre familiar.”

“Es un maíz más resistente a las enfermedades lo cual te genera menos gastos.”

“Es un maíz con menos toxinas y al mismo tiempo te da un mejor sabor que el de bolsa.”

“Es un maíz más sano, así como también es más dulce en el poder consumirlo en el hogar.”

“Es un maíz con un mejor sabor además de no tener tantos químicos como los híbridos.”

“Es un maíz que no se debería de perder porque al ser igual de atendido como el mejorado puede llegar a darte la misma cantidad de reproducción.”

“Es un maíz más sano, además de tener un mejor sabor.”

“Es un maíz que es más resistente a las enfermedades, y es un maíz que te ahorra dinero.”

“Es un maíz que se trae por tradición además de que te da un mejor sabor al momento de prepararlo en las comidas.”

“Son maíces con mejor sabor y tamaño a comparación de los híbridos, teniendo un mejor trato ante la tierra.”

“Es un maíz con mejor mazorca además de tener un mejor sabor.”

“Es una costumbre que no me gustaría perder ya que desde mis abuelos ha sido desde gran tiempo.”

“Es un maíz más resistente, tiene un mejor sabor y me ahorra dinero.”

“Dando un mejor sabor, al igual te ahorran varios costos.”

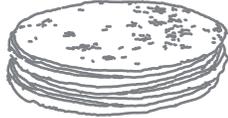
“Son maíces que se vienen dando de generaciones las cuales no se deben de perder, porque son mejores que los híbridos.”

“Es un maíz el cual nos podría ahorrar mucho más dinero teniendo casi la misma producción.”

“Es un maíz que se ha venido con nuestros ancestros, pues es con el que comenzaron antes de meter los híbridos.”

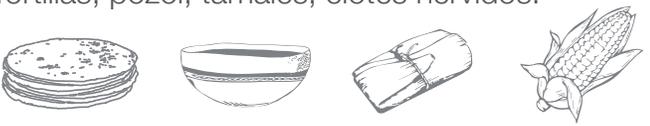
“Ahorran dinero con el cual ayuda para poder comer, así como también disfrutar los elotes con la familia.”

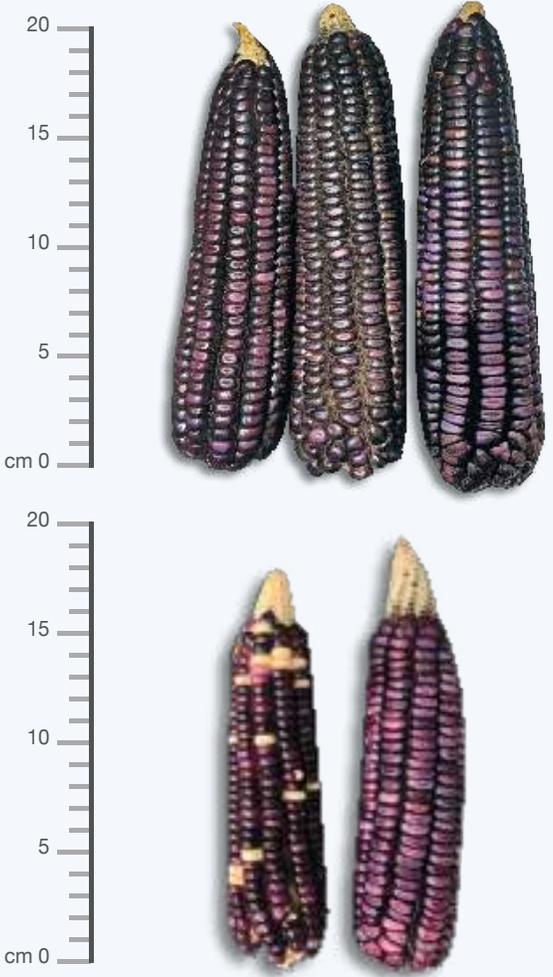
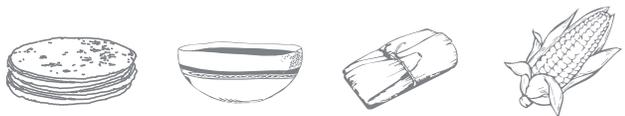
“Es un maíz el cual puedes hacer de buen cultivo además de tener un mejor sabor que el de bolsa.”

Nombre común: Maíz Kunwaj	Distribución territorial
	
<p>Número de registros: 1</p>	<p>Grupos indígenas: Chol</p>
<p>Municipios: Sabanilla</p>	<p>Características</p>
<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica</p>	<p>Tipo de grano: Cristalino</p>
<p>Color de grano: Amarillo-naranja</p>	<p>Clima y terreno</p>
<p>Agricultura en ladera: Abrupta</p>	<p>Altitud: 1 060 a 1 070 msnm</p>
<p>Precipitación media: 2 500 a 4 000 mm/año</p>	<p>Manejo agronómico</p>
<p>Usos</p>	<p>Rendimiento promedio: 1 000 kg/ha</p>
<p>Autoconsumo: Tortillas.</p> 	<p>Cultivo asociado (milpa): 0</p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p>Valoración de las/los productores</p>
<p>- Mateo Martínez Cruz</p>	<p><i>“Maíces de mejor sabor.”</i></p>

Nombre común: Maíz Maya	Distribución territorial
	<p>Número de registros: 1</p>
	<p>Grupos indígenas: 0</p>
	<p>Municipios: Venustiano Carranza</p>
	<p>Características</p>
	<p>Forma de mazorca: Cilíndrica</p>
	<p>Tipo de grano: Semi-dentado</p>
	<p>Color de grano: Blanco cremoso</p>
	<p>Clima y terreno</p>
	<p>Agricultura en ladera: Fuerte</p>
	<p>Altitud: 900 a 980 msnm</p>
	<p>Precipitación media: 1 500 a 2 000 mm/año</p>
	<p>Manejo agronómico</p>
<p>Usos</p>	<p>Rendimiento promedio: 3 500 kg/ha</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol. 	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, maíz Z-30 (híbrido).</p>
	<p>Valoración de las/los productores</p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p><i>“Mayor resistencia y gran adaptabilidad, es mejor en la alimentación ”</i></p>
<p>- Cristóbal Bautista Pérez</p>	

Nombre común: Maíz Megen	Distribución territorial
	<p>Número de registros: 10</p> <p>Grupos indígenas: Chol</p> <p>Municipios: Palenque</p>
Características	
<p>Forma de mazorca: Cilíndrica, cónica-cilíndrica.</p>	
<p>Tipo de grano: Dentado, semi-dentado.</p>	
<p>Color de grano: Amarillo claro, blanco cremoso.</p>	
Clima y terreno	
<p>Agricultura en ladera: Abrupta</p>	
<p>Altitud: 20 a 30 msnm</p>	
<p>Precipitación media: 2 000 a 4 000 mm/año</p>	
Manejo agronómico	
<p>Rendimiento promedio: 850 kg/ha</p>	
<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, chiles, calabaza.</p>	
Valoración de las/los productores	
<p><i>“Es más saludable.”</i></p>	
<p><i>“Más saludable.”</i></p>	
<p><i>“Más nutritivo.”</i></p>	
<p><i>“Sano y nutritivo.”</i></p>	
<p><i>“Más natural , limpio.”</i></p>	
<p><i>“Más natural, sabroso y nutritivo.”</i></p>	
Usos	
<p>Autoconsumo:</p>	
<p>Tortillas, pinole, tamales, masa, pozol, forraje, elotes hervidos.</p>	
Productoras/es de maíces nativos	
<ul style="list-style-type: none"> - Gumercindo León Jiménez - Rafael Salvador Domínguez - Gumercindo Velueta Martínez - Francisco Crisóstomo Jiménez - Constantino Jiménez Salvador 	<ul style="list-style-type: none"> - Arcadio León Cruz - Manuel Pérez Guzmán - Crescencio Arias Reyes - Lázaro Crisóstomo Arias - Andrés Salvador Martínez

Nombre común: Maíz Morado	Distribución territorial		
	 <p>Número de registros: 1</p> <p>Grupos indígenas: Tzeltal</p> <p>Municipios: Amatenango del Valle, La Concordia.</p>		
Usos	Características		
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, elotes hervidos.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica</p> <p>Tipo de grano: Semi-dentado, semi-cristalino.</p> <p>Color de grano: Azul, azul oscuro.</p>		
	Clima y terreno		
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elena Gómez Martínez - Ricardo Gómez Hernández 	<p>Agricultura en ladera: Moderada</p> <p>Altitud: 540 a 1 820 msnm</p> <p>Precipitación media: 800 a 1 500 mm/año</p> <th data-bbox="808 1480 1526 1543">Manejo agronómico</th> <p>Rendimiento promedio: 4 750 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz híbrido.</p> <th data-bbox="808 1732 1526 1795">Valoración de las/los productores</th> <p><i>“Sale más bonito el maíz, es más limpio en plagas.”</i></p> <p><i>“El elote tiene un mejor sabor, además de estar libres de toxinas.”</i></p>	Manejo agronómico	Valoración de las/los productores

Nombre común: Maíz negro	Distribución territorial
	
<p>Número de registros: 8</p>	<p>Grupos indígenas: Tzotzil, Zoque.</p>
<p>Municipios: La Concordia, Simojovel.</p>	<p>Características</p>
<p>Forma de mazorca: Cónica, cónica-cilíndrica.</p>	<p>Tipo de grano: Ceroso, cristalino, harinoso, semi-dentado, semi-harinoso.</p>
<p>Usos</p>	<p>Color de grano: Azul oscuro, blanco, blanco cremoso, negro.</p>
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, elotes hervidos o asados.</p> 	<p>Clima y terreno</p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Antonio Pérez Pérez - Cleiber Díaz Flores - Rosa Sántiz Hernández - Juan Hernández Pérez - José López Hernández - Heraclio Sánchez González - Rosa Alejandra Severino Moshan - Marco Antonio Vázquez Hernández 	<p>Altitud: 570 a 810 msnm</p> <p>Precipitación media: 800 a 2 500 mm/año</p>
<p>Manejo agronómico</p>	<p>Rendimiento promedio: 2 400 kg/ha</p>
<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, chiles, calabaza, quelites, jitomate, maíz híbrido, maíces nativos (chenchito, olotillo, sesentano).</p>	

Nombre común: **Maíz negro**



Valoración de las/los productores

“Que se puede cultivar en terrenos pendientes y no necesita fertilizarse.”

“Es una semilla más sana, tiene un mejor sabor, resiste más a las plagas, y no dejar la tradición familiar.”

“Es un maíz más dulce, aguanta más a las plagas.”

“Es un maíz más sano, más dulce, y no dejar que se pierda la tradición familiar.”

“Que se ahorra más dinero para poder producirlo, es una costumbre de mi familia la cual no quisiera perderla.”

“Es un maíz más dulce para hacerlo en las comidas y más sano.”

“Es un maíz más dulce que el de los de bolsa, además de dar una mazorca más grande.”

“Son maíces que puedes utilizar la semilla por varias veces, además de tener un mejor sabor.”

Nombre común: Maíz Olotillo	Distribución territorial
  	
<p>Número de registros: 23</p>	<p>Grupos indígenas: Tzotzil, Tzeltal, Tojolabal.</p>
<p>Municipios: El Parral, La Concordia, Villa de Corzo, Zinacantán.</p>	<p>Características</p>
<p>Forma de mazorca: Cilíndrica, cónica, cónica-cilíndrica.</p>	<p>Tipo de grano: Cristalino, harinoso, semi cristalino, semi-dentado, semi-harinoso.</p>
<p>Color de grano: Amarillo claro, amarillo medio, amarillo-naranja, blanco, blanco cremoso, naranja.</p>	<p>Clima y terreno</p>
<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p>	<p>Altitud: 580 a 1 810 msnm</p>
<p>Precipitación media: 800 a 2 000 mm/año</p>	<p>Manejo agronómico</p>
<p>Rendimiento promedio: 2 683 kg/ha</p>	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, chiles, calabaza, jitomate, árboles frutales, maíz híbrido, maíces nativos (precoz blanco, criollo azul oscuro).</p>
<p>Usos</p> <p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, atole, caldos, elotes hervidos, forraje.</p> 	

Nombre común: **Maíz Olotillo**



Productoras/es de maíces nativos

- Agustín Hernández Hernández
- Agustín Hernández Pérez
- Alfredo Aguilar Coutiño
- Domingo Ruiz López
- Ernestina Hernández Hernández
- Fidelino Méndez Moreno
- Ismael López Díaz
- Jaime Marina González
- Jildardo Ruiz Ramírez
- Jorge Ocampo Padilla
- José Díaz Díaz
- José Domingo Díaz Gómez
- José Domingo Díaz Pérez
- José Enrique Díaz Pérez
- Juan Carlos Pérez Pérez
- Juan Robles Salas
- Marcos Pérez López
- Miguel Ángel Moshan Hernández
- Pedro Martínez Montejo
- Santiago Esteban Méndez Corzo
- Santiago Sánchez Pérez
- Tomas Hernández Gómez
- Vicente Pérez Pérez

Nombre común: **Maíz Olotillo**

Valoración de las/los productores



“No dejar la tradición familiar, es una planta más resistente, te ahorran costos”.

“Es un maíz más dulce y se ahorra aún más dinero, no es una planta muy enfermiza”.

“Se ahorra más dinero para poder producirlo, es una costumbre de mi familia la cual no quisiera perderla”.

“Es más dulce el elote, la semilla es más sana y se gasta menos que el híbrido”.

“Es un maíz que conservándolo nos puede durar muchos años sin necesidad de estar comprando semilla”.

“Seguir con la tradición familiar, aguanta más a las plagas, tiene un elote más dulce”.

“Es un maíz que me ahorran dinero y es más rápido su comercialización por ser un maíz criollo”.

“Son tradiciones de nuestra misma gente la que no se debería perderla, teniendo como diferencia un gran sabor al resto de los híbridos”.

“Es un maíz que tiene un mejor sabor, así como también para poder mantener al ganado te es de gran utilidad con todo y caña”.

“Es una semilla más sana, más dulce, no dejar la tradición”.

“Es un maíz con un mejor sabor, es de un gran ahorro para darle al ganado”.

“Son maíces que vienen de generaciones pasadas y es algo que no se debería perder”.

“Se ahorra un poco en los gastos de cuidado, al igual como no perder la costumbre”.

“Mejor adaptabilidad al medio, menor costo de la semilla y de producción”.

“Adaptación y resistencia”.

“No requieren mucho fertilizante”.

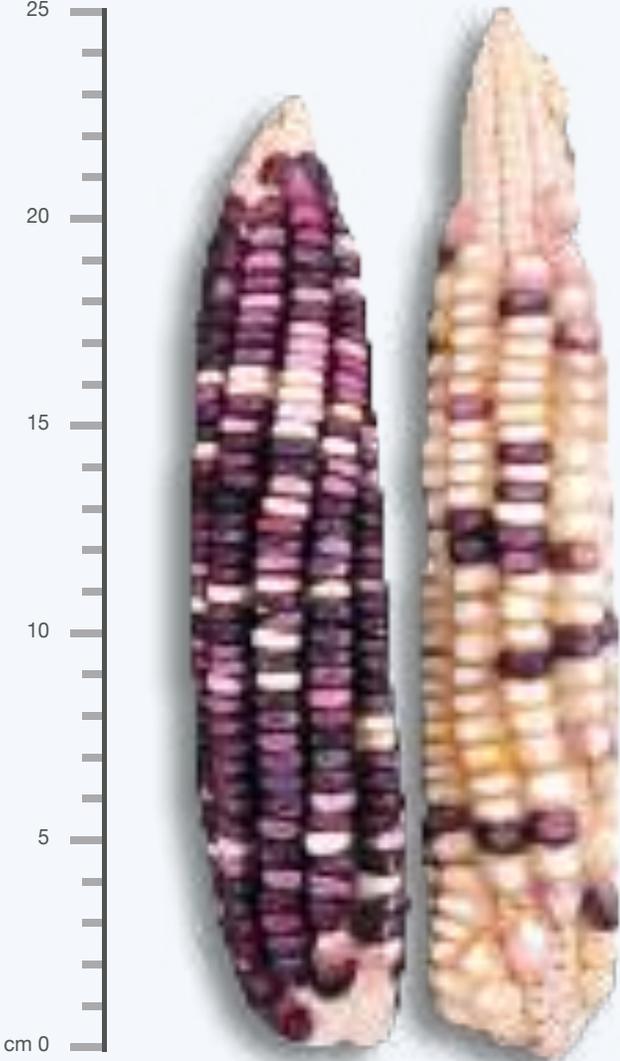
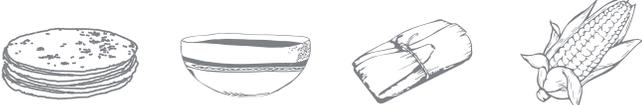
“Es un maicito que para mantener a los animales te ahorra dinero pues no estas comprando alimento por otra parte”.

“Es de gran apoyo para nosotros, pues así no compro semillas cada año”.

“Es más dulce, una semillas más sana, no perder la tradición familiar”.

Nombre común: Maíz Olotón	Distribución territorial		
	 <p>Número de registros: 1</p> <p>Grupos indígenas: Tzotzil</p> <p>Municipios: La Concordia.</p>		
Usos	Características		
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, elotes hervidos.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica</p> <p>Tipo de grano: Harinoso</p> <p>Color de grano: Naranja</p>		
	Clima y terreno		
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <p>- Manuel Castro Roblero</p>	<p>Agricultura en ladera: Moderada</p> <p>Altitud: 550 msnm</p> <p>Precipitación media: 1 500 a 2 000 mm/año</p> <th data-bbox="815 1486 1515 1549">Manejo agronómico</th> <p>Rendimiento promedio: 2 600 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz híbrido.</p> <th data-bbox="815 1738 1515 1801">Valoración de las/los productores</th> <p><i>“Es un maíz más dulce y además llevan menos gasto que el de los híbridos”.</i></p>	Manejo agronómico	Valoración de las/los productores

Nombre común: Maíz Parraleño	Distribución territorial		
	 <p>Número de registros: 4</p> <p>Grupos indígenas: 0</p> <p>Municipios: Villa de Corzo</p>		
Usos	Características		
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, forraje.</p> 	<p>Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica</p> <p>Tipo de grano: Semi-harinoso</p> <p>Color de grano: Blanco, blanco cremoso.</p>		
	Clima y terreno		
<p>Productoras/es de maíces nativos</p> <p>- Hernán López Vázquez - Oliverio Santos Velasco - Luis Alberto Genovés Pérez - William Velázquez Ozuna</p>	<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte, abrupta</p> <p>Altitud: 540 a 560 msnm</p> <p>Precipitación media: 800 a 1 200 mm/año</p> <th data-bbox="815 1486 1515 1549">Manejo agronómico</th> <p>Rendimiento promedio: 3 675 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz híbrido.</p> <th data-bbox="815 1675 1515 1738">Valoración de las/los productores</th> <p><i>“Es un maíz que nos ahorran dinero y además de que ha sido una tradición desde hace muchos años”.</i></p> <p><i>“Es un maíz que tiene un mejor sabor, además con el cuidado necesario puede rendirte casi lo mismo que uno mejorado”.</i></p> <p><i>“Es un maíz que se puede levantar la semilla y volver a sembrarlo a diferencia del híbrido”.</i></p> <p><i>“Es un maíz que se le invierte menos dinero y obtienes casi lo mismo de producción que un híbrido”.</i></p>	Manejo agronómico	Valoración de las/los productores

Nombre común: Maíz Pinto	Distribución territorial
	
Número de registros: 1	Grupos indígenas: Tzotzil
Municipios: La Concordia	Características
Forma de mazorca: Cónica-cilíndrica	Tipo de grano: Semi-dentado
Color de grano: Azul oscuro	Clima y terreno
Agricultura en ladera: Moderada	Altitud: 550 msnm
Precipitación media: 1 500 a 2 000 mm/año	Manejo agronómico
Usos	Rendimiento promedio: 2 300 kg/ha
<ul style="list-style-type: none"> - Venta local - Autoconsumo: <p>Tortillas, pozol, tamales, elotes hervidos.</p> 	Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz híbrido.
Productoras/es de maíces nativos	Valoración de las/los productores
- Vicente Pérez Hernández	<p><i>“No dejar morir las semillas criollas porque es lo que nos representa nuestra región como pueblo”.</i></p>

Nombre común: Maíz Precoz	Distribución territorial
<p>Número de registros: 8</p>	<p>Grupos indígenas: 0</p>
<p>Municipios: El Parral, Villa de Corzo.</p>	<p>Características</p>
<p>Forma de mazorca: Cónica, cilíndrica, cónica-cilíndrica.</p>	<p>Tipo de grano: Semi-dentado, semi-harinoso.</p>
<p>Color de grano: Blanco</p>	<p>Clima y terreno</p>
<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte, abrupta.</p>	<p>Altitud: 540 a 1 070 msnm</p>
<p>Precipitación media: 800 a 1 200 mm/año</p>	<p>Manejo agronómico</p>
<p>Usos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, atole, pan de cazueleja, elotes hervidos, forraje. 	<p>Rendimiento promedio: 3 800 kg/ha</p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, maíz híbrido, maíces nativos (olotillo, campeón, criollo azul oscuro).</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Adriana Alfonso Ozuna Velázquez - Aníbal Pérez Marina - Efraín López Narcia - Ignacio Carballo Pozo 	<ul style="list-style-type: none"> - Juan Robles Salas - Roberto Salas Gutiérrez - Roberto Sandoval Ruiz - Segundo Emilio Vázquez Velázquez

Nombre común: **Maíz Precoz**



Valoración de las/los productores

“Es un maíz que no debería de perderse porque además de que se puede utilizar de muchas maneras te ahorran costos al momento de cuidarlo”.

“Es un maíz que para consumirlo tiene un mejor sabor, además te ahorra más dinero”.

“Es un maíz que en elote tiene un mejor sabor y además se vende más rápido para elote”.

“Es un maíz que nos ahorra costos y además para darle al ganado te es de gran beneficio”.

“Menor aplicación de fertilizante químico y adaptabilidad”.

“Costos de la semilla, mejor calidad nutricional y resistente a condiciones climáticas”.

“Es un maíz con el que hace años se comenzó y pienso que si hubiera alguna forma de poder mejorarla todos nos fuéramos por el criollo”.

“Es un maíz que tiene un dulce sabor así el cual también nos ayuda ahorrar dinero en la manutención”.

Nombre común: Maíz H-501		Distribución territorial	
		<p>Número de registros: 5</p>	
		<p>Grupos indígenas: 0</p>	
		<p>Municipios: Venustiano Carranza.</p>	
Usos		Características	
<p>- Venta foránea - Autoconsumo: Tortillas, pozol, forraje.</p>		<p>Forma de mazorca: Cónica, cónica-cilíndrica.</p>	
		<p>Tipo de grano: Harinoso.</p>	
		<p>Color de grano: Blanco.</p>	
		Clima y terreno	
		<p>Agricultura en ladera: Fuerte, abrupta.</p>	
		<p>Altitud: 770 a 930 msnm</p>	
		<p>Precipitación media: 1 500 a 2 000 mm/año</p>	
		Manejo agronómico	
		<p>Rendimiento promedio: 3 700 kg/ha</p>	
		<p>Cultivo asociado (milpa): Calabaza y frijol.</p>	
		Valoración de las/los productores	
		<p><i>“Es mas económico y resiste a sequías.”</i></p>	
		<p><i>“Se adapta al terreno y es más económico sembrarlo.”</i></p>	
		<p><i>“Ahorro de dinero y se adapta a sequías.”</i></p>	
		<p><i>“El costo de producción es menor.”</i></p>	
		<p><i>“Adaptación y sobre todo el costo de producción.”</i></p>	
Productoras/es de maíces nativos			
<ul style="list-style-type: none"> - Erick Ruiz Pérez - Jorge Enoel Vázquez Vázquez - Mariano López Pérez 		<ul style="list-style-type: none"> - Never Navarro López - Yonathan Pérez Hernández 	

<p>Nombre común: Maíz H-507</p>	<p>Distribución territorial</p>
<p>Usos</p>	<p>Número de registros: 4</p>
<p>- Venta local - Autoconsumo: Tortillas, pozol, tamales, elotes hervidos.</p>	<p>Grupos indígenas: 0</p>
<p>Características</p>	<p>Municipios: La Concordia, Villa de Corzo, Venustiano Carranza.</p>
	<p>Forma de mazorca: Cónica, cónica-cilíndrica.</p>
	<p>Tipo de grano: Ceroso, harinoso, semi-harinoso.</p>
<p>Clima y terreno</p>	<p>Color de grano: Blanco.</p>
<p>Manejo agronómico</p>	<p>Agricultura en ladera: Abrupta.</p>
<p>Productoras/es de maíces nativos</p>	<p>Altitud: 1740 a 1790 msnm</p>
<p>- Edomay Sánchez Vázquez - Mariano Pérez Sánchez - José Hurtado Córdoba - Mercedes Vázquez Moreno</p>	<p>Precipitación media: 800 a 1200 mm/año</p>
	<p>Rendimiento promedio: 3 625 kg/ha</p>
	<p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza y maíz nativo.</p>
	<p>Valoración de las/los productores</p>
	<p><i>"Tiene más sabor que los de bolsa, es más dulce para el pozol."</i></p>
	<p><i>"Es un maíz menos enfermizo que el de los de bolsa, además tiene un mejor sabor y la mazorca da más grande."</i></p>
	<p><i>"Son maíces que nos ahorran más dinero, además de que tienen un mejor sabor."</i></p>
	<p><i>"Es un maíz que se ha venido dando desde muchísimos años, además a mi me gusta este porque tiene un buen peso y la caña no se va muy alta."</i></p>

Nombre común: Maíz Z-30	Distribución territorial
	<p>Número de registros: 36</p>
	<p>Grupos indígenas: Tzotzil</p>
	<p>Municipios: Venustiano Carranza.</p>
	<p style="text-align: center;">Características</p>
	<p>Forma de mazorca: Cónica, cilíndrica, cónica-cilíndrica.</p>
	<p>Tipo de grano: Ceroso, dentado, harinoso, semi-dentado.</p>
	<p>Color de grano: Blanco-cremoso, blanco.</p>
	<p style="text-align: center;">Clima y terreno</p>
	<p>Agricultura en ladera: Moderada, fuerte y abrupta.</p>
	<p>Altitud: 410 a 1 020 msnm</p>
	<p>Precipitación media: 800 a 2 000 mm/año</p>
<p style="text-align: center;">Usos</p>	<p style="text-align: center;">Manejo agronómico</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Venta foránea - Venta local - Autoconsumo: <p>Tortillas, pozol, pinole, forraje</p>	<p>Rendimiento promedio: 3 537 kg/ha</p> <p>Cultivo asociado (milpa): Frijol, calabaza, quelites, tomate, maíces H-507 y Pioneer-83 (híbridos).</p>

Nombre común: **Maíz Z-30**



Productoras/es de maíces nativos

- Ruperto Ignacio Gómez Vázquez
- Orlando Moreno Calvo
- Rusber Díaz López
- Cristóbal Bautista Aguilar
- Ignacio Hernández Ramírez
- Darinel López Díaz
- Rafael Méndez Zúñiga
- Diopoldo Jaimen Moreno Pérez
- Basilia del Carmen Díaz Hernández
- Raymundo Zúñiga Moreno
- Eduardo Gómez de la Torre
- Abelardo Ramírez Oseguera

- Luis Alberto Bautista Moreno
- Consuelo de la Luz Moreno García
- Marcela López Hernández
- Leopoldo Moreno Molina
- José Abel Rodríguez Pérez
- Jorge Vázquez Solano
- Martín Robles Vázquez
- Horacio Núñez Martínez
- Carlos Aguilar Molina
- Ernesto Abadia Robles
- Eliu Álvarez Cueto
- Raúl Suárez Hernández

- Arturo Ocampo López
- Jonathan Francisco Magdaleno Alegría
- Fabiola Gómez Ramos
- Jorge del Carmen Martínez Díaz
- Carmen Darinel Trujillo Villatoro
- Cristian Álvarez Pérez
- José Abelardo Pérez López
- Clara Josefina Trujillo Villatoro
- Dariana Guadalupe Núñez Ruiz
- Pavel Coronel Aguilar
- Erick de Jesús Alegría López
- José Ángel Camacho Solís

Nombre común: **Maíz Z-30**



Valoración de las/los productores

“Se adapta al clima y su producción es más económica.”

“Se adapta al terreno y clima.”

“Se adapta al clima y requiere menos dinero.”

“Su producción es más económica.”

“Se adaptan al terreno y al clima, y se puede usar menos químicos para el consumo de la familia.”

“Se adapta al terreno y es más económica su producción.”

“Es mas económico y se adapta a las sequías y terreno.”

“Los maíces criollos es lo mejor por que no están contaminados como los maíces híbridos.”

“Es más económico y se adapta al terreno.”

“El elote es más dulce.”

“Tiene buen sabor, tolera un poco más la sequía.”

“Se acopla al clima y terreno.”

“Se acopla al clima.”

“Es más común y mejor sabor para mi.”

“Calidad del sabor.”

“Resiste al clima y es de mejor calidad.”

“Calidad y se adapta al ambiente.”

“Es más económico y resistente a sequías.”