

PROPUESTA PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS MAÍCES MEXICANOS COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD DE LA UNESCO



Plato de pozole, plato alimentario mexicano, a base de grano de maíz, cocido junto con carne de cerdo, rábanos y cebollas y lechuga picados, con limones mexicanos con semilla, está presente la tostada a base de maíz. Marzo del 2025, Ciudad de México. Foto del autor.

Autor responsable de la publicación
Carlos Ricardo Menéndez Gámiz
27 de junio del 2025.

Contenido

PROPUESTA PARA EL RECONOCIMIENTO DE LOS MAÍCES MEXICANOS COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD DE LA UNESCO	1
PRESENTACIÓN.....	4
Misión, Visión y Objetivos que animan a la UNESCO	6
Programas y convenciones de la UNESCO	7
Las prácticas registradas en la UNESCO	8
Actividades de México ante la UNESCO	9
Patrimonios mexicanos pendientes de reconocimiento de la UNESCO	12
El Teocintle, fuente ancestral de la evolución milenaria del maíz.	12
Culturas pioneras en la domesticación del teocintle	13
Razas nativas de maíz en México	13
1. Selección de plantas con mejores características	15
2. Mejoramiento genético por selección humana.....	16
¿Cuántas generaciones participaron?	16
Técnicas utilizadas en el mejoramiento del maíz:.....	16
3. Mecanismos de expansión del cultivo del maíz	16
4. Palomero Toluqueño	17
5. Nal-Tel.....	17
6. Chapalote	17
7. Olotillo	18
8. Cacahuacintle.....	19
9. Maíz Bolita.....	19
Las formas de nombrar al maíz.....	20
Náhuatl.....	20
Maya.....	20
Tojolabal	22
Lacandón.....	23
Yaqui	24
Huichol.....	24
Huasteca	25
Zapoteca	25

Mixteco.....	26
Mazateco.....	27
Purépecha.....	27
Uso alimentarios del maíz.....	28
El pozole.....	28
La tlayuda oaxaqueña.....	29
Tamales y totomoxtle en los pueblos.....	30
Mucbipollo y pibipollo.....	31
Función ecosistémica de la MILPA maíz, asociado al frijol, chile calabaza.....	34
Deidades mesoamericanas ancestrales.....	36
1. Deidades Asociadas al Maíz.....	36
2. Narrativas y Mitos sobre el Maíz.....	37
Patrimonio biocultural, gastronomía e industria.....	38
Las familias de la Clase Campesina de México.....	40
Amenazas a los maíces nativos, y a la base alimentaria de los pueblos.....	41
La invasión chips biológicos genéticos a través del mercado.....	42
Repositorio Cultural y Natural de los Maíces Nativos Mexicanos.....	42
CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE LA UNESCO.....	43
Conclusión:.....	45
Hojas de Firma de la Propuesta.....	46
Anexo. Patrimonio Cultural y Natural de México.....	47
Anexo. Instrumentos de la UNESCO firmados por México.....	48
Anexo. Nota sobre Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).....	50
Anexo. Etapas para que la UNESCO reconozca un Patrimonio Cultural de la Humanidad.....	52
Anexo. El Maíz Crece entre las Piedras (1588).....	54
Anexo. Fuentes Consultadas.....	55

PRESENTACIÓN

Esta propuesta aporta los elementos éticos, históricos, sociológicos, y bioculturales necesarios para demostrar que los maíces mexicanos, creación del pueblo de México, deben ser, de una buena vez, protegidos, consagrados, elevados a una categoría jurídica internacional, que los ponga salvo del avasallamiento de los afanes meramente comerciales, que las empresas biotecnológicas y de la gran pharma transnacional, cuyo principal propósito es elevar al máximo sus ganancias por actos de comercio.

Hoy, los maíces mexicanos, los maíces nativos, deben ser considerados como el principal Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la humanidad, y un patrimonio biocultural heredado de los pueblos ancestrales de México, en un sentido más amplio, de las culturas mesoamericanas, estos materiales genéticos, diseñados por las familias de pobladores ancestrales, cuya data de origen, se remonta a cerca de 9,000 años, deben ser reconocidos por la UNESCO, en beneficio de los mexicanos y de la humanidad misma, como un patrimonio natural (del marco fisiográfico-biológico) y cultural de la humanidad.

Recientemente, la Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas, FAO-UNO, por sus siglas en idioma inglés, reportó en el Anuario Estadístico Mundial de la Alimentación y la Agricultura, del año 2024, que durante el año agrícola del 2022, la producción mundial del maíz se estimó en 1,163,497 miles de toneladas, es decir 1.16 billones de toneladas, mientras que la producción de trigo fue 808,442 mil toneladas, y la de arroz, alcanzó las 774,461 miles de toneladas.

Esos volúmenes ofrecen una idea más clara de la importancia mundial del maíz como uno de los alimentos que constituye uno de los elementos principales de la base de la alimentación de la población mundial. Y más aún, las cifras anteriores, también reflejan una verdadera idea de la relevancia y las grandes repercusiones de los muchos aportes al (PCI) y al patrimonio biocultural y a la biodiversidad, que las culturas mesoamericanas generosamente han brindado al mundo.

Por estas razones principales, es que, necesariamente esta propuesta inicia con una descripción de las características básicas, del rol e importancia de la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura). Para después, presentar los elementos centrales que justifican, argumentan y dan evidencia de la relevancia histórica que revisten los maíces mexicanos y su protección, en favor de un desarrollo armónico y la paz, de la buena agricultura, y la buena alimentación, por siempre, de todos los pueblos del mundo.

La elaboración de este documento obligó una búsqueda detallada de fuentes documentales ancestrales, históricas, de base científica, y de gran conocimiento popular, un diálogo de saberes, de actitudes y de emociones y sentimientos. Acudimos al *sentipensar* de los pueblos originarios de México, a su *corazonar*, y a su visión *cosmobiocéntrica* del vivir bien.



Agradeciendo las cosechas en México. El maíz es el alimento de los pueblos del mundo. Estado de México.



Elote de maíz blanco, pinto y negro. Ejido La Cumbre, San Bartolo Tutotepec. Hidalgo, México.
Imagen de Carlos Menéndez.

Misión, Visión y Objetivos que animan a la UNESCO

La UNESCO es el organismo especializado de las Naciones Unidas con el propósito principal de contribuir a la paz y al desarrollo sostenible mediante la promoción de la educación, la ciencia, la cultura y la comunicación. A continuación, se detallan su misión y visión, así como una breve reflexión en torno a sus objetivos institucionales.

La Misión de la UNESCO es contribuir a la construcción de la paz, la erradicación de la pobreza, el desarrollo sostenible y el diálogo intercultural mediante:

La educación: asegurar el acceso universal a una educación de calidad.

La ciencia: promover la cooperación científica y la innovación.

La cultura: proteger el patrimonio cultural y fomentar la creatividad.

La comunicación e información: garantizar la libertad de expresión y el acceso al conocimiento.

La Visión de la UNESCO, es una gran aspiración que consiste en:

- La educación sea un derecho universal y una herramienta para el desarrollo humano.
- ***La ciencia y el conocimiento se utilicen para el bien común y la sostenibilidad del planeta.***
- La libertad de expresión y el acceso a la información sean garantizados para todos.
- ***Las sociedades sean inclusivas, pacíficas y resilientes.***
- ***La diversidad cultural sea valorada y protegida como un patrimonio de la humanidad.***

Se han marcado en negrita y cursiva, las aspiraciones que están más alineadas a la propuesta para elevar a patrimonio natural y cultural de la humanidad a los maíces nativos mexicanos, y que están indisolublemente vinculados a los objetivos de la UNESCO.

Considerando que, entre sus objetivos la UNESCO busca:

1. Promover la educación de calidad para todos, como un derecho humano fundamental y una base para el desarrollo sostenible.
2. Fomentar la cooperación científica entre naciones para abordar desafíos globales, como el cambio climático y la desigualdad.

3. Proteger el patrimonio cultural y natural del mundo, promoviendo la diversidad cultural y el diálogo intercultural.
4. Impulsar la libertad de expresión y el acceso a la información, como pilares de sociedades democráticas y plurales.
5. Promover la igualdad de género y empoderar a las mujeres y niñas en todos los ámbitos.
6. Combatir la discriminación y fomentar la inclusión social.

Es decir, que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO, fortalece a la humanidad a través de la promoción de la educación, la ciencia, la cultura y la comunicación. Establece estándares, produce herramientas y desarrolla conocimientos para crear soluciones a algunos de los mayores desafíos de nuestro tiempo, fomentando un mundo con mayor igualdad y paz.

La UNESCO protege la biodiversidad, responde a los retos modernos de la inteligencia artificial, promueve la educación de calidad, salvaguarda el patrimonio y garantiza el acceso a información confiable son algunos ejemplos del trabajo que la UNESCO realiza con 194 Estados Miembros en todo el mundo.¹

Programas y convenciones de la UNESCO

Desde su creación en 1945, e inicio de operaciones en 1946, la “UNESCO ha movilizado a filósofos, científicos, artistas e intelectuales de todas las naciones para denunciar y combatir las teorías racistas y llevar a cabo proyectos innovadores que han transformado nuestro mundo”², sus logros en el contexto del periodo conocido como capitaloceno propuesto por Moore (2016³ y 2017)⁴, posterior a la segunda guerra mundial, son muy significativos, entre los principales instrumentos normativos creados y reconocidos por la mayoría de los países del mundo destacan los siguientes:

Convención Universal sobre Derecho de Autor (1952)

Programa sobre el Hombre y la Biosfera (1971)

Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (1972)⁵

¹ Fuente: UNESCO, <https://www.unesco.org/es/brief>

² Fuente: UNESCO, <https://www.unesco.org/es/history>

³ Moore, J. W. (2016). Anthropocene or Capitalocene? Nature, history, and the crisis of capitalism. PM Press.

⁴ Moore, J. W. (2017). The Capitalocene, Part I: On the nature and origins of our ecological crisis. The Journal of Peasant Studies, 44(3), 594-630. <https://doi.org/10.1080/03066150.2016.1235036>

⁵ Fuente: UNESCO, 1972, <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) (2003),

Convención sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales (2005).

En resumen, la UNESCO busca construir un futuro mejor a través de la educación, la ciencia, la cultura y la comunicación, con el fin de promover la paz, el desarrollo sostenible y el respeto por los derechos humanos.

Las prácticas registradas en la UNESCO

Por otra parte, también se destacan las prácticas alimentarias inscritas en la **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**⁶, durante la decimonovena reunión del Comité Intergubernamental en Asunción, República del Paraguay, en diciembre de 2024.

Es un amplio listado, con las más diversas prácticas de varias latitudes del mundo, “desde las prácticas agrícolas de verano en Suecia y Noruega, hasta la sopa Tomyum Kung en Tailandia, desde la producción de Attiéké en Côte d’Ivoire hasta la preparación tradicional del queso artesanal Minas en Brasil” (UNESCO, 2025),

Las nuevas inscripciones en las Listas del Patrimonio Cultural Inmaterial son significativas, ya que no solo refuerzan el reconocimiento de este patrimonio vivo, sino que también destacan los profundos roles sociales, culturales y comunitarios de las prácticas alimentarias. (UNESCO, 2025).

A continuación, para pronta referencia, se presenta parte del listado inicial de las prácticas registradas ante la UNESCO durante el año 2024.

1. La cultura de la sidra asturiana en España
2. Cultura del desayuno en Malasia: experiencia gastronómica en una sociedad multiétnica
3. Cocinar y comer Mulgi puder, puré de patata tradicional con cebada en la región de Mulgimaa en Estonia.
4. Conocimientos, creencias y prácticas relacionadas con la elaboración de jang en la República de Corea.
5. Habilidades relacionadas con la producción de Attiéké en Côte d’Ivoire.
6. Agricultura de verano en fäbod y seter: conocimientos, tradiciones y prácticas relacionadas con el pastoreo de tierras marginales y la producción artesanal de alimentos.
7. Artesanía del tandir y panadería en Azerbaiyán.
8. Tomyum Kung en Tailandia.

⁶ Fuente: UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/noticias/practicas-alimentarias-creciente-reconocimiento-y-medidas-reforzadas-de-salvaguardia-13541>

9. Conocimientos y prácticas tradicionales para la fabricación y el consumo del pan de yuca en Cuba, República Dominicana, Haití, Honduras y Venezuela (República Bolivariana).
10. Formas tradicionales de hacer queso artesano Minas en Minas Gerais en Brasil,

Un proyecto muy reciente es el caso relacionado con los **Conocimientos y prácticas tradicionales para la fabricación y el consumo de pan de yuca**⁷, una experiencia que llama nuestro interés por tratarse de un cultivo, con diversas prácticas culturales alimentarias, como también es el caso de los maíces nativos mexicanos.

La *cassava* es un pan redondo hecho a partir de la harina del tubérculo de yuca malanga. Generalmente, se elabora con la variedad amarga de yuca para que se conserve por más tiempo, aunque a veces se utiliza yuca dulce. La cassava suele integrarse en las comidas, pero también puede consumirse sola. En Cuba, República Dominicana, Haití, Honduras y Venezuela, la cassava varía en sabor (salado o dulce), textura (blanda o dura), tamaño y grosor.

Su producción siempre comienza con el pelado, lavado y rallado del tubérculo.

Luego, la pulpa se seca y la harina resultante se tamiza utilizando un tamiz artesanal.

Se prepara una masa con la harina y se cocina, generalmente a fuego de leña, sobre placas de cerámica o hierro, dependiendo del país.

Los conocimientos y habilidades relacionados con la fabricación de cassava generalmente se transmiten de manera informal, dentro de los hogares y las comunidades.

También se transmiten a través de los medios de comunicación y los institutos culinarios.

En la mayoría de los países, la cassava es un elemento esencial de la alimentación diaria y constituye un vínculo con el patrimonio indígena y africano de las comunidades.

Fomenta la tolerancia y la unidad, ya que cada comunidad valora su propia producción de cassava mientras reconoce las prácticas de otras comunidades y grupos.

Este proyecto fue inscrito en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO en el año 2024.⁸

Actividades de México ante la UNESCO

México es un país que contribuye de manera relevante a los procesos, y logro de objetivos de la UNESCO. Muestra de ello, es que el gobierno de México ha ratificado diversos instrumentos

⁷ Fuente: UNESCO, 2024. <https://ich.unesco.org/es/RL/conocimientos-y-practicas-tradicionales-para-la-fabricacion-y-el-consumo-de-pan-de-yuca-02118?RL=02118>

⁸ Idem.

de la UNESCO, en específico, el día 22 de febrero de 1984, México ratificó su adhesión a la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, de 1972.

Como parte de las naciones comprometidas con la Organización de las Naciones Unidas, y con la UNESCO, México presenta de manera periódica diversos informes ante ella. Por ejemplo, en el **Informe 2020-2023 de Protección de Expresiones Culturales**⁹, el gobierno mexicano reporta entre otros, los siguientes avances:

1. Cine/Artes Audiovisuales:

- Programa de Fomento al Cine Mexicano (FOCINE)
- Canal MX Nuestro Cine 22.2
- Cineteca Nacional de las Artes

2. Diseño:

- Apoyo al sector artesanal mexicano a través del Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART)
- Iniciativa "Original. Encuentro de Arte Textil Mexicano"

3. Artes Mediales:

- Programas de alfabetización digital para la creación y experimentación
- Plataforma digital "Contigo a la distancia"

4. Música:

- Festival Internacional Cervantino
- Festival EuroJazz
- Plataforma digital Nimbeë para producciones discográficas

5. Publicaciones:

- Apoyo a la edición y publicación de obras literarias nacionales a través de EFIARTES

6. Artes Visuales:

- Exposiciones y programas del Centro de la Imagen
- Programas de residencias artísticas

7. Artes Escénicas:

⁹ Fuente: UNESCO. Informes cuatrianuales.

https://www.unesco.org/creativity/sites/default/files/medias/fichiers/2025/02/MEXICO_QPR_2024.pdf

- Circuito Nacional de Artes Escénicas Chapultepec
- Programa de Apoyo a Festivales Culturales y Artísticos (PROFEST)

8. **Diversidad de Medios:**

- Política de diversidad de contenidos audiovisuales a través de Canal 22
- Radio Educación y su apoyo a la diversidad cultural en la programación

9. **Derechos Culturales y Patrimonio:**

- Ley Federal para la Protección del Patrimonio Cultural de los Pueblos y Comunidades Indígenas y Afromexicanas
- Reformas a la Ley Federal del Derecho de Autor

10. **Movilidad de Artistas y Profesionales Culturales:**

- Apoyo a la movilidad de artistas y grupos artísticos
- Participación de México en la Bienal de Venecia

11. **Igualdad de Género:**

- Programa Nacional para la Igualdad entre Mujeres y Hombres 2020-2024
- Promoción del trabajo fotográfico de mujeres a través del Centro de la Imagen

12. **Inclusión Social y Diversidad:**

- Programa de Inclusión Social, Diversidad e Igualdad del INBAL
- Actividades para la protección de lenguas indígenas y el patrimonio cultural afroamericano

Sin duda alguna estos avances son importantes y reflejan un esfuerzo horizontal e integral por parte del gobierno mexicano para promover y proteger la diversidad de expresiones culturales en el país, sin embargo, vale la pena acudir aquí a la definición normativa de las **Actividades, bienes y servicios culturales**, se refieren a las actividades, **los bienes y los servicios** que, considerados desde el punto de vista de su **calidad, utilización o finalidad específicas, encarnan o transmiten expresiones culturales**, independientemente del valor comercial que puedan tener. Las actividades culturales pueden constituir una finalidad de por sí, o contribuir a la producción de bienes y servicios culturales. (UNESCO, 2005, Art. 4)

Patrimonios mexicanos pendientes de reconocimiento de la UNESCO

La propuesta mexicana para registrar al Valle de Tehuacán-Cuicatlán, como patrimonio natural de la humanidad, ante la UNESCO, refiere que “hay cuatro Hotspots de Biodiversidad que no están representados en la Lista del Patrimonio Mundial bajo los criterios de biodiversidad (Bertzky et al., 2013). Los Bosques de Pino-Roble de la Sierra Madre son uno de ellos, donde se encuentra la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, aunque no está incluida bajo el criterio (x). El Valle de Tehuacán-Cuicatlán se encuentra dentro de este Hotspot”. (UNESCO, 2016, p. 164)

Del mismo modo se demuestra que “el Valle de Tehuacán-Cuicatlán forma parte de un Centro de Diversidad Vegetal que aún no está representado en la Lista del Patrimonio Mundial (Bertzky et al., 2013)”. (UNESCO, 2016, p. 164)

Lo anterior es muy relevante ya que son antecedentes que muestran cómo, México ha aportado diversas evidencias para proteger a sus maíces nativos, sin que éstas hayan sido reconocidas por la UNESCO, para ser incorporados a la Lista del Patrimonio Mundial.

“Un estudio de la UICN (Smith y Jakubowska, 2000) muestra que hay cuatro Centros Vavilov de Diversidad Genética (centros originales de domesticación de plantas) que no están representados en la Lista del Patrimonio Mundial. Tanto México como Guatemala están incluidos dentro de esta región debido a la temprana domesticación del maíz, el algodón y los frijoles. El Valle de Tehuacán-Cuicatlán es considerado una región clave en términos del origen y desarrollo de la agricultura en Mesoamérica.” (UNESCO, 2016, P. 164)

No obstante, que estos antecedentes son muy relevantes, pues reconocen y muestran el origen milenario de tres importantes cultivos: el algodón, los frijoles, y además, el maíz, demostrando que la región es clave en el origen y desarrollo de estos cultivos y prácticas agroalimentarias. No es la única región. Hay varias regiones en México con evidencias suficientes de que se cultivaba variedades muy tempranas del maíz, y en algunos casos, hasta del teocintle, especie progenitora ancestral del maíz.

El Teocintle, fuente ancestral de la evolución milenaria del maíz.

El teocintle es una gramínea silvestre considerada el ancestro del maíz y su domesticación es uno de los logros más importantes de las culturas mesoamericanas. Se cree que los primeros grupos humanos en descubrir y comenzar a cultivar el teocintle fueron cazadores-recolectores que habitaban el actual suroeste de México, en regiones como el Valle de Balsas (Guerrero, Morelos, Puebla y Oaxaca), hace aproximadamente 9,000 años.

Culturas pioneras en la domesticación del teocintle

Las primeras culturas que domesticaron el teocintle no tenían aún una estructura social compleja como los olmecas o mayas, pero fueron sociedades preagrícolas que vivían en pequeños grupos seminómadas. Sin embargo, con el tiempo, la domesticación del maíz permitió el sedentarismo y la formación de aldeas. Entre los primeros grupos que participaron en la domesticación del maíz están los proto-olmecas y otros pueblos que habitaron la región sur de México.

Posibles vías del proceso de domesticación

1. Selección de plantas con mejores características: Los primeros agricultores comenzaron a seleccionar plantas de teocintle con mazorcas más grandes y granos más blandos.
2. Mejoramiento genético por selección humana: Con el paso de los siglos, el teocintle fue cambiando hasta convertirse en el maíz primitivo, con mazorcas más grandes y mayor contenido de almidón.
3. Expansión del maíz: A medida que el maíz se hacía más productivo, se expandió por toda Mesoamérica y llegó hasta Sudamérica, adaptándose a diferentes climas y suelos.

Razas nativas de maíz en México

Actualmente, en México la Comisión Nacional de la Biodiversidad, CONABIO, realizó investigación detectando 60 razas de maíz, de las cuáles se pueden observar alguna imágenes de ellas en su portal electrónico.¹⁰

Otras fuentes refieren que existen 64 razas nativas de maíz, resultado de 10 mil años de domesticación y adaptación en diversas regiones.

Algunas de las razas más importantes son:

- Chapalote (norte de México)
- Nal-Tel (Península de Yucatán)
- Olotillo (Chiapas)
- Tepecintle (altas montañas)
- Chalqueño (Valle de México)

¹⁰ Fuente: CONABIO. https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium-bin/janium_zui.pl?jzd=/janium/Documentos/ETAPA01/AP/Maices_2013/d.jzd&fn=6775

1. Selección de plantas con mejores características

Los primeros agricultores comenzaron a observar y seleccionar plantas de teocintle con características deseables como mazorcas más grandes y granos más blandos. Este proceso fue principalmente realizado por las mujeres, quienes, además de recolectar y sembrar, evaluaban cuáles semillas debían conservarse para la siguiente temporada.

¿Quiénes realizaban esta actividad y cómo se dividía el trabajo?

- Mujeres y niños: Se encargaban de la recolección de semillas, observación del crecimiento de las plantas y selección de las mejores espigas.
- Hombres: Preparaban el terreno y construían herramientas rudimentarias para el cultivo.
- Ancianos: Transmitían conocimientos sobre las características de las plantas, ciclos agrícolas y técnicas de almacenamiento.



Tlacoyos a base de maíz y frijol o haba.



Tortillas de maíz en el comal.

Criterios de selección utilizados:

1. Tamaño de la mazorca: Se preferían plantas con espigas más grandes.
2. Suavidad del grano: Los granos más blandos eran más fáciles de moler y digerir.

3. Producción de semillas: Se elegían plantas que producían más semillas viables.
4. Resistencia al clima: Se seleccionaban las plantas más resistentes a sequías o lluvias intensas.

2. Mejoramiento genético por selección humana

A lo largo de miles de años, la selección artificial transformó al teocintle en el maíz primitivo. Cada generación de agricultores repetía el proceso de seleccionar y sembrar las mejores semillas, favoreciendo la evolución del maíz hacia una planta con mazorcas más grandes y mayor contenido de almidón.

¿Cuántas generaciones participaron?

- Si se considera que una generación ocurre cada 20 años, se estima que la domesticación del maíz tardó entre 3,000 y 5,000 años, lo que implica la participación de al menos 150 a 250 generaciones de familias agricultoras mesoamericanas en la selección y mejora del cultivo.

Técnicas utilizadas en el mejoramiento del maíz:

1. Cruce natural y selección dirigida: Se sembraban semillas de distintas plantas para observar cuáles tenían mejores características.
2. Prácticas agrícolas avanzadas: Se utilizaban técnicas como la milpa, que combinaba el maíz con frijol y calabaza para mejorar la fertilidad del suelo.
3. Observación de mutaciones espontáneas: Los agricultores aprendieron a identificar variaciones genéticas favorables y preservarlas.

3. Mecanismos de expansión del cultivo del maíz

A medida que el maíz se volvía un cultivo más productivo y confiable, se expandió desde el Valle de Balsas hacia otras regiones de Mesoamérica y, eventualmente, a Sudamérica.

Entre los principales mecanismos de expansión y difusión se mencionan los siguientes:

1. Intercambio entre familias, e intercambios entre las comunidades, y entre regiones. El maíz se difundió a través del trueque y la migración de grupos humanos.
2. Redes de comercio prehispánicas: Rutas comerciales permitieron la llegada del maíz a diferentes ecosistemas, adaptándose a diversos climas.
3. Expansión de pueblos agricultores: Grupos mesoamericanos llevaron consigo semillas de maíz cuando colonizaban nuevas tierras.

4. Rituales y religión: El maíz tenía un papel sagrado, lo que incentivó su expansión y conservación.

Gracias a estos procesos, el maíz se convirtió en el pilar de la alimentación mesoamericana, influyendo en la cultura, economía y cosmovisión de civilizaciones como los olmecas, zapotecas, mayas y mexicas.

El maíz es fundamental en la historia y cultura de las civilizaciones mesoamericanas. A lo largo de milenios, diversas razas de maíz fueron desarrolladas y adoptadas por distintas culturas, adaptándose a sus necesidades alimentarias y rituales. A continuación, se presentan algunas de las razas de maíz más antiguas y su vinculación con culturas mesoamericanas específicas, así como sus usos alimentarios:

4. Palomero Toluqueño

Cultura asociada: Principalmente vinculada a los pueblos del Altiplano Central de México, incluyendo a los mexicas (aztecas).

Características: Es una de las razas más antiguas de maíz reventador (palomero). Se caracteriza por sus granos pequeños y duros, ideales para reventar.

Usos alimentarios: Utilizado para preparar palomitas de maíz, conocidas en náhuatl como "totopoca". Además, sus granos se empleaban en la elaboración de atoles y otras bebidas ceremoniales.

5. Nal-Tel

Cultura asociada: Estrechamente relacionada con la civilización maya en la Península de Yucatán.

Características: Es una raza de ciclo corto, adaptada a las condiciones climáticas de la región. Presenta granos pequeños y dentados.

Usos alimentarios: Fundamental en la dieta maya, se utilizaba para hacer tortillas, tamales y atoles. También era empleado en rituales religiosos y ofrendas.

6. Chapalote

Cultura asociada: Relacionada con las culturas del norte de México, como los pimas y yaquis.

Características: Considerada una de las razas más antiguas de maíz en México. Tiene granos duros y es apta para reventar.

Usos alimentarios: Además de ser utilizado para hacer palomitas, sus granos se molían para preparar pinole, una mezcla de maíz tostado y molido con azúcar o cacao.

7. Olotillo

Cultura asociada: Vinculada a las culturas de la región de Oaxaca, incluyendo a los zapotecas.

Características: Raza de maíz con mazorcas pequeñas y granos dentados.

Usos alimentarios: Utilizado en la preparación de tortillas, tamales y tejate, una bebida tradicional oaxaqueña hecha con maíz y cacao.

El maíz olotillo es una variedad de maíz nativo de México, reconocido por sus características únicas y su adaptación a condiciones ambientales específicas.

Características principales del maíz olotillo: La morfología del grano del maíz olotillo son alargados y puntiagudos, con una textura cristalina y dura; presenta colores variados, desde blanco y amarillo hasta tonalidades rojas o moradas; su adaptación climática es buena para la resistencia a sequías y se adapta bien a regiones con climas tropicales y subhúmedos.

Crece en suelos pobres y en terrenos con pendientes, lo que lo hace ideal para zonas montañosas.

Su ciclo de cultivo es crecimiento relativamente corto, lo que permite su cultivo en temporadas específicas del año; Su uso culinario y cultural es para la elaboración de tortillas, atole y otros alimentos tradicionales. Es muy valorado por las comunidades indígenas y rurales por su importancia cultural y su papel en la seguridad alimentaria.

Su importancia agronómica radica en que es una variedad que contribuye a la diversidad genética del maíz en México y es resistente a plagas y enfermedades comunes.

Referencias bibliográficas

1. Aguilar-Meléndez, A., & Vásquez-Dávila, M. A. (2018). El maíz olotillo: Diversidad y adaptación en los sistemas agrícolas tradicionales de México. *Estudios Sociales*, 26(48), 123-145.
2. CONABIO. (2020). Maíces nativos de México: El olotillo y su importancia en la agricultura tradicional. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. <https://www.biodiversidad.gob.mx>
3. Mapes, C., & Basurto, F. (2016). Biodiversidad y cultura: El maíz olotillo en la alimentación mexicana. *Revista Etnobiología*, 14(1), 23-35.
4. Ruiz-Corral, J. A., Durán-Puga, N., & González-Eguiarte, D. R. (2017). Caracterización agronómica y climática del maíz olotillo en el sur de México. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 40(3), 321-330.

8. Cacahuacintle

Cultura asociada: Originaria del Valle de Toluca, asociada con culturas del Altiplano Central.

Características: Raza de maíz de grano grande y blanco, ideal para nixtamalización.

Usos alimentarios: Principalmente utilizado en la preparación de pozole, un platillo tradicional que aún se consume ampliamente en México.

El maíz cacahuacintle se caracteriza por sus granos grandes, redondos y de textura suave, que se ablandan fácilmente durante la cocción, lo que lo hace ideal para el pozole; sus granos son de color blanco o amarillo pálido, aunque también existen variedades con tonalidades azules o moradas; en la gastronomía mexicana, se utiliza especialmente para preparar pozole, un platillo tradicional que consiste en un caldo con granos de maíz cacahuacintle, carne y condimentos; su importancia cultural radica en que es un símbolo de la identidad culinaria mexicana y forma parte de la herencia biocultural de las comunidades indígenas.

En las fechas 15 y 16 de septiembre se celebra la independencia de México, con buenos platos de pozole elaborados a base de este tipo de maíz, prácticamente presente en la mayoría de los platos de las familias mexicanas.

Referencias

Mapes, C., & Basurto, F. (2016). Biodiversidad y cultura: El maíz cacahuacintle en la alimentación mexicana. *Revista Etnobiología*, 14(1), 23-35. <https://doi.org/10.xxxx/xxxx>

Aguilar-Meléndez, A., & Vásquez-Dávila, M. A. (2018). El maíz cacahuacintle: Un recurso biocultural para la gastronomía tradicional mexicana. *Estudios Sociales*, 26(48), 123-145.

CONABIO. (2020). Maíces nativos de México: El cacahuacintle y su importancia en la cocina tradicional. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. <https://www.biodiversidad.gob.mx>

9. Maíz Bolita

El maíz bolita es una variedad de grano redondo y pequeño, con una textura suave y un color que varía entre blanco, amarillo y azul; Está bien adaptado a las condiciones climáticas de los Valles Centrales de Oaxaca, donde se cultiva en sistemas tradicionales de milpa.

Es ampliamente utilizado en la preparación de platillos tradicionales como tortillas, tamales y atole, destacando por su sabor y textura únicos, y en la tradicional Tlayuda.

Este maíz es un símbolo de la identidad cultural y gastronómica de las comunidades indígenas y mestizas de la región.

Referencias

1. Astier, M., Pérez-Sánchez, R. M., & Orozco-Ramírez, Q. (2020). Agrobiodiversidad y sistemas alimentarios tradicionales en Oaxaca. Universidad Nacional Autónoma de México.
2. Hernández, J. L., & Ruiz, M. E. (2019). El maíz bolita: Un patrimonio biocultural de los Valles Centrales de Oaxaca. *Revista Etnobiología*, 17(2), 45-58.
3. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (2021). Variedades de maíz nativo en México: El caso del maíz bolita de Oaxaca. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura>

Estas razas de maíz no solo fueron esenciales para la alimentación diaria, sino que también desempeñaron un papel central en las prácticas culturales y religiosas de las civilizaciones mesoamericanas. La diversidad de razas y sus adaptaciones reflejan la profunda relación entre estas culturas y el maíz a lo largo de la historia.

Las formas de nombrar al maíz

Náhuatl

Aquí tienes los nombres en **náhuatl** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz: Tlaolli o Centli**
- **Hoja del maíz: Etlapechtli**
- **Raíces del maíz: Tlaolli Xochotl** (literalmente "flor del maíz", aunque no hay un término específico para raíces en algunas variantes del náhuatl)
- **Hojas de la mazorca (totomoxtle): Totomochtli**
- **Grano de maíz: Tlaolli o Centli**
- **Cabello del elote: Elotl Ixtli** (literalmente "cabello del elote")

El maíz ha sido fundamental en la cultura náhuatl y mesoamericana, por lo que existen muchas palabras y variantes para referirse a sus partes según la región y dialecto.

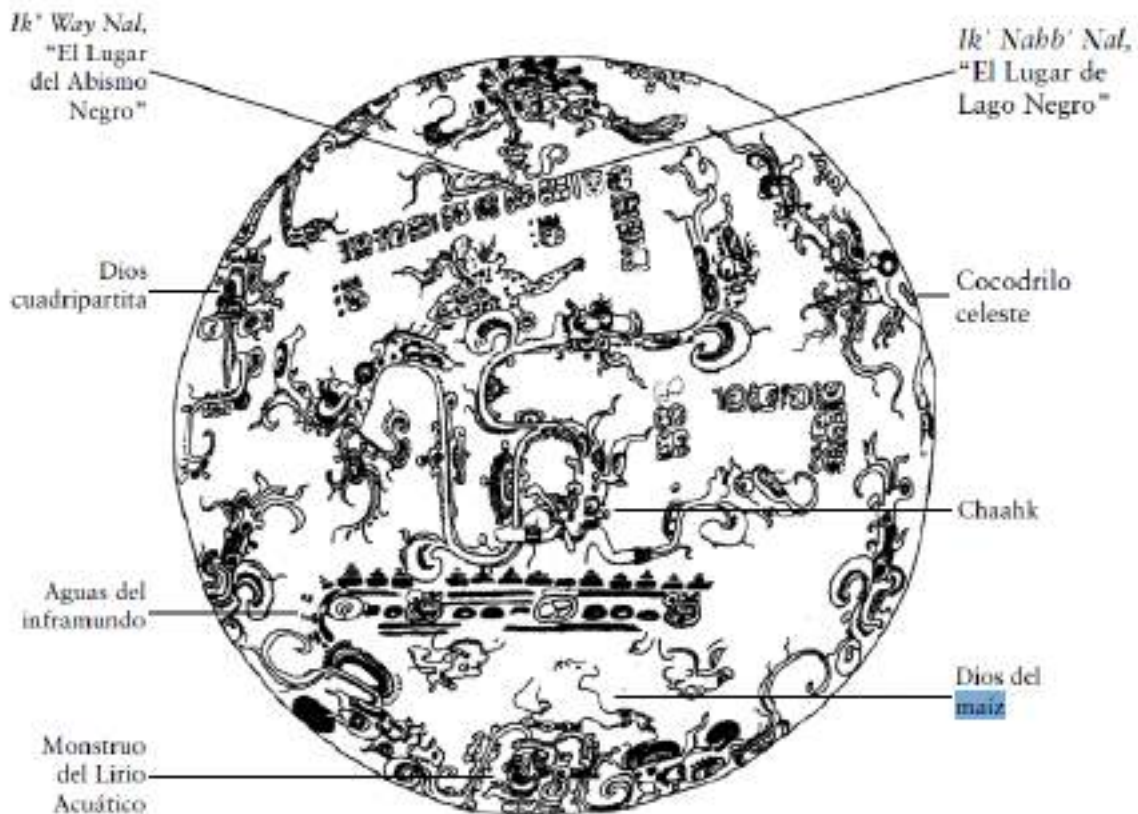
Maya

Nombrarlos en **maya peninsular o maya yucateco** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz: Ixim**

- Hoja del maíz: Paak'
- Raíces del maíz: K'u'uk'ul ixim
- Hojas de la mazorca (totomoxtle): Ts'otob
- Grano de maíz: Nal
- Cabello del elote: Suutuk'il nal o Suutuk' ixim
- Segunda cosecha del maíz, ka'wil.¹¹

Imagen del Inframundo de los Mayas del plato cósmico de Karen Bassie (2008)¹²



(Romero, 2017; página 64)

El **maíz (Ixim)** es fundamental en la cosmovisión y alimentación de los mayas, y muchos términos varían según la región y el contexto ceremonial o cotidiano.

Además, en la gran tradición de la nación Maya, debemos recuperar sus códigos esenciales del Vivir Bien, cuando nos dicen en el *Popol Vuh (Libro de los consejos)*, historia sagrada de los

¹² Tomado de Romero Sandoval, Roberto. (64). El Inframundo de los antiguos maya, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas. Universidad Nacional Autónoma de México. 2017.

mayas k'iche' que explica la creación del humano, a base de maíz. También debemos recordar que la deidad de los granos de maíz, habitaba en el inframundo maya, donde se resguardaban los granos del maíz, que al entrar en contacto con el aire y el sol, "germinaban en forma de plantas de maíz" (Romero, 2017, 139)

Como se sabe, *"Una vez creado el mundo, con los animales y plantas que lo poblaban, el primer padre y la primera madre formaron a los hombres con masa del maíz. Habían fracasado en intentos anteriores de crearlos a partir de otros materiales como tierra o madera. Por consiguiente, los mayas se denominan a sí mismos en su literatura y hasta el día de hoy hombres de maíz"*. (Grube, 2001; página 286)

Para los pueblos de la cultura de la nación Maya, milenaria y ancestral, el maíz siempre juega un papel protagónico en la muerte, vida y nacimiento de la humanidad, que nos recuerda que la gramínea, *zea mays*, debe ser reconocido como el patrimonio cultural e inmaterial más importante en la alimentación de la humanidad y que debe ser debidamente resguardado en vivo, en sus variedades y sus sitios de origen.

Referencias

- Garza, Mercedes de la. (1998). Rostros de lo sagrado en el mundo maya. Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, México, Paidós,
- Grube, Nikolai. Et al. (2001), Los mayas, una civilización milenaria. Köneman, Italia.
- Romero Sandoval, Roberto. (2017). El Inframundo de los antiguos maya, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas. Universidad Nacional Autónoma de México. México.

Tojolabal

A continuación, se presentan los nombres en **tojolabal** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz: Ixim**
- **Hoja del maíz: Ja'b'en**
- **Raíces del maíz: Yech ixim**
- **Hojas de la mazorca: Ts'otob**
- **Grano de maíz: Ixim**
- **Cabello del elote: Ts'utuj**

Es importante destacar que el maíz, o **ixim**, es central en la cultura tojolabal, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Referencias:

- Lenkersdorf, G. (2011). *B'omak'umal tojol'ab'al - kastiya: Diccionario tojolabal-español*. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de <https://www.rebellion.org/docs/123766.pdf>
- Nájera, A., & Bawits, R. (2011). *Prácticas Alimentarias en comunidades del pueblo Tojolabal*. El Colegio de la Frontera Sur. Recuperado de https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/1738/1/10000003964_6_documento.pdf

Lacandón

- **Planta del maíz:** *Ixim*
- **Hoja del maíz:** *Pa'k*
- **Raíces del maíz:** *Yich ixim*
- **Hojas de la mazorca:** *Ts'otob*
- **Grano de maíz:** *Ixim*
- **Cabello del elote:** *Suutuk'il ixim*

Es importante destacar que el maíz, conocido como *ixim*, es central en la cultura lacandona, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Referencias:

- Bruce, R. D. (1968). *Gramática del lacandón*. Instituto Lingüístico de Verano.
- Hofling, C. A. (2011). *Diccionario maya lacandón*. Instituto Lingüístico de Verano. Recuperado de https://www.sil.org/system/files/reapdata/49/67/80/49678088703471297162120964_252509535642/lac_Dic_gram_1b_color.pdf
- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI). (2020). *Vocabulario Ilustrado del Lacandón Tomo I. Alimentos y Métodos de Cocina*. Recuperado de <https://www.gob.mx/inpi/articulos/ya-puedes-aprender-lacandon-con-este-vocabulario-ilustrado-tomo-i-alimentos-y-metodos-de-cocina>

Yaqui

A continuación, se presentan los nombres en **yaqui** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- Planta del maíz: Bachi
- Tortilla de maíz: Bachi-tajkaim
- Hoja del maíz: Bachi paak
- Raíces del maíz: Bachi yich
- Hojas de la mazorca: Bachi totomoxtle
- Grano de maíz: Bachi bachia
- Cabello del elote: Bachi seewa

Es importante destacar que el maíz, o **bachi**, es fundamental en la cultura yaqui, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Referencias:

- Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). (2016). *Diccionario Yaqui-Español*. Recuperado de https://www.pascuayaqui-nsn.gov/wp-content/uploads/PDF/Education/2016_yaqui_spanish_dictionary.pdf
- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2017). *Norma de escritura de la lengua Jiak noki (yaqui)*. Recuperado de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5765/3.pdf>
- Guerrero, L. (2009). *Jiak bwa'ame. Textos de la cocina yaqui*. Tlalocan, 16, 117-130. Recuperado de <https://revistas-filologicas.unam.mx/tlalocan/index.php/tl/article/download/202/202/204>

Huichol

A continuación, se presentan los nombres en **huichol** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz:** *Watsa*
- **Hoja del maíz:** *Watsa paak*
- **Raíces del maíz:** *Watsa yich*
- **Hojas de la mazorca:** *Watsa totomoxtle*
- **Grano de maíz:** *Watsa bachia*

- **Cabello del elote:** *Watsa seewa*

Es importante destacar que el maíz, o **watsa**, es fundamental en la cultura huichol, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Huasteca

A continuación, se presentan los nombres en **huasteco** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz:** *Ixim*
- **Hoja del maíz:** *Paak*
- **Raíces del maíz:** *Yich ixim*
- **Hojas de la mazorca:** *Totomoxtle*
- **Grano de maíz:** *Ixim*
- **Cabello del elote:** *Suutuk'il ixim*

Es importante destacar que el maíz, o **ixim**, es fundamental en la cultura huasteca, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Zapoteca

A continuación, se presentan los nombres en **zapoteco** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz:** *Xhuua*
- **Hoja del maíz:** *Xhuua paak*
- **Raíces del maíz:** *Xhuua yich*
- **Hojas de la mazorca:** *Xhuua totomoxtle*
- **Grano de maíz:** *Xhuua*
- **Cabello del elote:** *Xhuua seewa*

Es importante destacar que el maíz, o **xhuua**, es fundamental en la cultura zapoteca, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Referencias:

- Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). (2016). *Diccionario Zapoteco-Español*. Recuperado de https://www.pascuayaqui-nnsn.gov/wp-content/uploads/PDF/Education/2016_zapoteco_spanish_dictionary.pdf
- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2017). *Norma de escritura de la lengua Zapoteca*. Recuperado de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5765/3.pdf>
- Gutiérrez, A. (2003). *Toro, venado, maíz, peyote: El cuadrante de la cultura wixarika*. Revista de la Universidad de Guadalajara, 6(1), 1-10. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-899X2013000100002&script=sci_arttext

Mixteco

A continuación, se presentan los nombres en **mixteco** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz:** *Ixiñ*
- **Hoja del maíz:** *Paak*
- **Raíces del maíz:** *Yich ixiñ*
- **Hojas de la mazorca:** *Totomoxtle*
- **Grano de maíz:** *Ixiñ*
- **Cabello del elote:** *Suutuk'il ixiñ*

Es importante destacar que el maíz, o **ixiñ**, es fundamental en la cultura mixteca, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Referencias:

- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2017). *Norma de escritura de la lengua Mixteca*. Recuperado de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5765/3.pdf>

- Gutiérrez, A. (2003). *Toro, venado, maíz, peyote: El cuadrante de la cultura wixarika*. Revista de la Universidad de Guadalajara, 6(1), 1-10. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-899X2013000100002&script=sci_arttext

Mazateco

A continuación, se presentan los nombres en **mazateco** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz:** *Ixiñ*
- **Hoja del maíz:** *Paak*
- **Raíces del maíz:** *Yich ixiñ*
- **Hojas de la mazorca:** *Totomoxtle*
- **Grano de maíz:** *Ixiñ*
- **Cabello del elote:** *Suutuk'il ixiñ*

Es importante destacar que el maíz, o **ixiñ**, es fundamental en la cultura mazateca, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Referencias:

- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2017). *Norma de escritura de la lengua Mazateca*. Recuperado de https://site.inali.gob.mx/INALIDhuchlab/assets/files/norma_mazateca.pdf
- Gutiérrez, A. (2003). *Toro, venado, maíz, peyote: El cuadrante de la cultura wixarika*. Revista de la Universidad de Guadalajara, 6(1), 1-10. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-899X2013000100002&script=sci_arttext

Purépecha

A continuación, se presentan los nombres en **purépecha** de las diferentes partes de la planta del maíz:

- **Planta del maíz:** *Ixiñ*
- **Hoja del maíz:** *Paak*

- **Raíces del maíz:** *Yich ixíñ*
- **Hojas de la mazorca:** *Totomoxtle*
- **Grano de maíz:** *Ixiñ*
- **Cabello del elote:** *Suutuk'il ixíñ*

Es importante destacar que el maíz, o **ixíñ**, es fundamental en la cultura purépecha, y cada una de sus partes tiene nombres específicos que reflejan su importancia en la vida cotidiana y en las prácticas agrícolas de esta comunidad.

Referencias:

- Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). (2016). *Diccionario Purépecha-Español*. Recuperado de https://www.pascuayaqui-nsn.gov/wp-content/uploads/PDF/Education/2016_purepecha_spanish_dictionary.pdf
- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2017). *Norma de escritura de la lengua Purépecha*. Recuperado de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5765/3.pdf>
- Gutiérrez, A. (2003). *Toro, venado, maíz, peyote: El cuadrante de la cultura wixarika*. Revista de la Universidad de Guadalajara, 6(1), 1-10. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-899X2013000100002&script=sci_arttext

Uso alimentarios del maíz

El pozole

- Otro gran ejemplo es el maíz cacahuazintle: el alma del pozole, “El maíz cacahuazintle es un grano fundamental en la gastronomía mexicana, especialmente conocido por ser el ingrediente principal del pozole, uno de los platillos más emblemáticos de México. Este grano se distingue por su tamaño grande y textura suave, características que lo hacen ideal para este tradicional guiso. Además de su importancia culinaria, el cacahuazintle tiene un valor cultural e histórico, ya que ha sido cultivado desde la época prehispánica y forma parte de la identidad alimentaria de México. Su versatilidad y sabor único lo convierten en un elemento indispensable en la cocina tradicional mexicana.” (Ángulo 7, 2021)
- El cacahuazintle forma parte de las 64 razas de maíz que registra la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), cuyas características

sobresalen por su sabor dulce, textura suave, consistencia harinosa y grano grande, informó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (Ángulo 7, 2021).

- Al hervir, sus granos se abren por sí solos y sueltan espuma y su principal uso es para la elaboración del pozole, conocido en náhuatl como pozolli, que significa “espumoso”. Sin embargo, en estados como Tlaxcala sirve para elaborar pinole, tamales y una golosina con piloncillo denominada burritos; mientras que en Hidalgo es parte esencial de la bebida llamada achocote, mientras que en el Valle de Toluca se preparan elotes, esquites, pinole, atoles, galletitas y harinas. (Ángulo 7, 2021)
- Esta raza de maíz es altamente nutritiva, ya que aporta proteínas, grasas, carbohidratos, calcio, fósforo, magnesio, hierro, potasio y vitaminas como A, E y B3. (Ángulo 7, 2021).

La tlayuda oaxaqueña

En los Valles Centrales de Oaxaca, las tlayudas se elaboran tradicionalmente con maíces nativos de la región, los cuales pertenecen a variedades criollas o razas locales que han sido cultivadas por generaciones. Entre las razas de maíz nativo mexicano que se utilizan en Oaxaca, destacan:

1. Maíz Bolita: Esta es una de las razas de maíz más emblemáticas de Oaxaca y es ampliamente utilizada para elaborar tlayudas, tortillas y otros alimentos tradicionales. El maíz Bolita se caracteriza por sus granos redondeados y su sabor dulce y aromático. Es especialmente valorado por su textura y calidad para la nixtamalización.
2. Maíz Zapalote Chico: Aunque esta raza es más común en el Istmo de Tehuantepec, también se encuentra en algunas zonas de los Valles Centrales. Es un maíz adaptado a climas cálidos y se utiliza en la elaboración de tortillas y otros productos.
3. Otras variedades locales: En Oaxaca, existen más de 35 razas de maíz nativo, y muchas de ellas se cultivan en los Valles Centrales. Dependiendo de la comunidad y la disponibilidad, se pueden usar otras variedades criollas para preparar tlayudas.

El maíz Bolita es el más asociado con la elaboración de tlayudas en los Valles Centrales, gracias a sus cualidades únicas que le dan a la masa una textura y sabor incomparables. Este maíz es un orgullo de la biodiversidad mexicana y un elemento clave en la gastronomía oaxaqueña.

1. Aragón Cuevas, F., & Ortega Paczka, R. (2019). Los maíces nativos de Oaxaca: diversidad, conservación y uso. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP).

2. Pérez García, A., & Ruiz Corral, J. A. (2020). El maíz en la cultura y la alimentación de los pueblos indígenas de México. Universidad Autónoma Chapingo.
3. Hernández Xolocotzi, E., & Ortega Paczka, R. (2018). Etnobotánica del maíz en México: usos y tradiciones. Colegio de Postgraduados.
4. Gómez Sánchez, M., & Martínez López, J. (2021). La tlayuda oaxaqueña: un patrimonio gastronómico de México. Revista de Gastronomía Mexicana, 15(2), 45-60..

Tamales y totomoxtle en los pueblos.

El **totomoxtle**, que es la cáscara de la mazorca del maíz, tiene diversos usos dentro de las culturas y pueblos mesoamericanos, que aprovechan cada parte del maíz de manera integral para satisfacer sus necesidades. Estos son algunos de los usos del totomoxtle en diferentes culturas mesoamericanas:

1. Usos Alimentarios y Culinarios

- **México y Mesoamérica en general:** El totomoxtle se utilizaba como material para envolver alimentos, especialmente para preparar tamales y otros platillos. La cáscara de la mazorca se usa para envolver masa de maíz, dándole una textura especial a los tamales, que pueden estar rellenos de diferentes ingredientes como chiles, carnes, hierbas y vegetales.
- **Yucatán (Maya Peninsular):** En la región maya, el totomoxtle se utilizaba para envolver la *cochinita pibil*, un platillo tradicional en el que la carne se cocina bajo tierra, lo que ayuda a mantener la humedad y mejorar los sabores.

2. Usos para la Fabricación de Productos Artesanales

- **Zapotecos y Mixtecos:** El totomoxtle es utilizado en la elaboración de artesanías como *cestería*, en la que se hace uso de las cáscaras para tejer cestas, canastos y otros objetos. Este uso también tiene una fuerte tradición simbólica en algunas culturas.
- **Huicholes:** En la cultura huichola, los totomoxtles pueden ser utilizados en trabajos de arte, tanto en la creación de figuras decorativas como en el uso de las cáscaras en las ceremonias rituales.

3. Usos Medicinales y Ritualísticos

- **Mesoamérica en general:** En algunas culturas, el totomoxtle tiene aplicaciones medicinales, usándose en infusiones para tratar dolores estomacales o para purificar el cuerpo, debido a sus propiedades astringentes y depurativas.

- **Mexicanos antiguos (Aztecas, Toltecas):** Los totomoxtles se empleaban en rituales religiosos, a veces quemándolos como ofrenda a los dioses. También se les atribuía poder simbólico en diversas ceremonias agrícolas.

4. Usos en Construcción

- **Pueblos en las regiones rurales:** El totomoxtle también fue utilizado como un material biodegradable en la construcción de techos o paredes en algunas viviendas tradicionales, especialmente en zonas rurales de México. Esta práctica es menos común hoy en día, pero es parte del conocimiento tradicional en algunas comunidades.

5. Fertilizante y Agricultura

- **Zapotecos, Mixtecos y otras culturas agrícolas:** Los restos de totomoxtle, junto con otros residuos del maíz, se usaban como abono natural para enriquecer la tierra. El maíz, siendo una planta que necesita altos niveles de nutrientes, se beneficiaba del reciclaje de sus partes para mejorar la calidad del suelo.

6. Usos como Combustible

- **Mesoamérica rural:** En las comunidades rurales, el totomoxtle se utilizaba como combustible para fogatas y estufas, especialmente en áreas donde la leña era escasa.

7. Usos Decorativos

- **Pueblos indígenas de Oaxaca, Guerrero y Chiapas:** En algunas comunidades, especialmente en festividades tradicionales, el totomoxtle se utiliza para hacer adornos, coronas y decoraciones que se emplean en celebraciones religiosas y culturales.

El totomoxtle tiene un amplio rango de usos que abarcan desde la gastronomía hasta la medicina, pasando por las artesanías y la agricultura. En la mayoría de las culturas mesoamericanas, el maíz y todas sus partes, incluida la cáscara de la mazorca, son considerados elementos de gran valor cultural y práctico.

Mucbipollo y pibipollo

El mucbipollo no solo es un platillo, sino una expresión cultural que refleja la identidad, la espiritualidad y la tradición de la Península de Yucatán. Su preparación y consumo son actos que mantienen viva la herencia maya y fortalecen el sentido de pertenencia de las comunidades.

El mucbipollo (también conocido como pibipollo en algunas regiones de la Península de Yucatán) es un platillo tradicional de la gastronomía yucateca, especialmente asociado con las festividades del Hanal Pixán (la celebración del Día de Muertos en la cultura maya). A continuación, se describe en qué consiste, sus ingredientes, su uso y su valor cultural.

El mucbipollo es un tamal grande y rectangular que se cocina bajo tierra, en un horno tradicional llamado pib (de ahí su nombre). Este método de cocción le da un sabor ahumado y una textura única. Se envuelve en hojas de plátano y se sirve como un platillo principal durante las festividades del Hanal Pixán.

Los Ingredientes principales son:

1. Masa de maíz: Es la base del platillo, preparada con maíz nixtamalizado.
2. Relleno: Carne de pollo o cerdo, cocida y desmenuzada; Tomate; Cebolla; Chile habanero o dulce; Especies como achiote (que le da un color característico) y epazote;
3. Cobertura: La masa se cubre con una capa delgada de la misma mezcla antes de ser envuelta en hojas de plátano.
4. Hojas de plátano: Se utilizan para envolver el mucbipollo y darle sabor durante la cocción.

¿Por qué se utiliza?

Festividades del Hanal Pixán: El mucbipollo es un platillo central durante esta celebración, que honra a los difuntos. Se prepara como una ofrenda para los seres queridos que han fallecido y se comparte en familia.

Conexión con la tierra: La cocción en el pib (horno de tierra) simboliza la conexión con la Madre Tierra y las tradiciones ancestrales mayas.

Su enorme valor cultural ha sido reconocido por la UNESCO, parcialmente:

1. Herencia maya: El mucbipollo es un ejemplo de la fusión entre las tradiciones indígenas mayas y las influencias españolas. Su preparación y consumo están profundamente arraigados en la cultura yucateca.
2. Celebración del Hanal Pixán: Este platillo es un elemento esencial en la ofrenda a los difuntos, representando el vínculo entre los vivos y los muertos.
3. Transmisión de conocimientos: La elaboración del mucbipollo es un proceso comunitario que involucra a varias generaciones, lo que fortalece los lazos familiares y comunitarios.

4. Identidad regional: Es un símbolo de la gastronomía yucateca y un recordatorio de la riqueza cultural de la Península de Yucatán.

Los vocablos pibipollo y mucbipollo tienen un profundo significado en la cultura maya yucateca, y ambos están relacionados con la preparación y el contexto cultural de este platillo tradicional. A continuación, te explico el significado de cada término:

1. Pibipollo: Pib, en maya yucateco, la palabra "pib" se refiere al horno de tierra tradicional que se utiliza para cocinar alimentos. Este horno se hace cavando un hoyo en la tierra, calentándolo con leña y piedras, y colocando los alimentos envueltos en hojas de plátano para su cocción lenta. El término pollo, es de origen español y se refiere a la carne de pollo que comúnmente se usa como relleno del platillo.

Por lo tanto, pibipollo significa literalmente "pollo cocido en pib", haciendo referencia a la técnica de cocción bajo tierra y al ingrediente principal del relleno.

2. Mucbipollo, Mucbi en maya yucateco, la palabra "mucbi" significa "enterrado" o "tapado", lo que hace referencia a la forma en que se cocina el platillo, enterrado en el pib. Pollo, al igual que en "pibipollo", este término se refiere a la carne de pollo utilizada en el relleno.

Así, mucbipollo se traduce como "pollo enterrado", destacando nuevamente el método de cocción bajo tierra.

Relación entre ambos términos:

Ambas palabras describen el mismo platillo, pero desde perspectivas ligeramente diferentes:

Pibipollo enfatiza la técnica de cocción (el uso del pib).

Mucbipollo resalta la acción de enterrar el alimento para su cocción.

En la práctica, ambos términos se usan indistintamente en la Península de Yucatán, aunque mucbipollo es más común en algunas regiones, mientras que pibipollo se usa en otras.

El significado cultural del nombre de este platillo no solo describe su preparación, sino que también refleja la conexión de la cultura maya con la tierra y sus tradiciones ancestrales. El uso del pib (horno de tierra) es una práctica que se remonta a la época prehispánica y simboliza la relación entre los seres humanos y la naturaleza. Además, el mucbipollo o pibipollo es un elemento central en la celebración del Hanal Pixán (Día de Muertos maya), donde se prepara como ofrenda para honrar a los difuntos.

Referencias bibliográficas

1. Barrera Vásquez, A. (2001). *Diccionario maya Cordemex: Maya-español, español-maya*. Mérida: Ediciones Cordemex.

2. Castellanos, M. B. (2015). Hanal Pixán: Comida y ritual en la celebración de los muertos en Yucatán. *Revista de Estudios Culturales*, 12(2), 45-60.
3. García, J. L. (2018). El muchipollo: Un platillo ritual en la gastronomía yucateca. *Estudios sobre Cultura Maya*, 51, 123-145.
4. Pérez, R. (2020). *Cocina tradicional yucateca: El pibipollo y su significado en el Hanal Pixán*. México: Editorial Yucatán.
5. CONACULTA. (2017). *Patrimonio cultural inmaterial: El Hanal Pixán y sus tradiciones*. Secretaría de Cultura. <https://www.cultura.gob.mx>

Función ecosistémica de la MILPA maíz, asociado al frijol, chile calabaza

La **milpa tradicional** es un sistema agrícola utilizado por las culturas mesoamericanas que tiene un alto valor ecológico y cultural. Este sistema de cultivo no solo es una técnica de producción, sino también un ejemplo de manejo sostenible de los recursos naturales, que se basa en la diversidad de cultivos y en una relación simbiótica entre las plantas. La función ecosistémica del maíz, cuando se asocia con otras plantas como el **frijol**, el **chile** y la **calabaza**, se puede entender desde varias perspectivas ecológicas.

1. Diversidad Biológica y Complementariedad de Cultivos

En la milpa, el maíz, el frijol, el chile, la calabaza y otras plantas se cultivan juntas en un espacio reducido, lo que fomenta una alta **diversidad biológica**. Esta diversidad tiene beneficios ecológicos importantes:

- **Polinización cruzada:** Las plantas del maíz, especialmente las de flores masculinas y femeninas, necesitan la polinización para producir sus granos. Al estar en una milpa, el maíz favorece la polinización de otras plantas como el frijol, el chile o la calabaza, creando un ambiente adecuado para la flora circundante.
- **Reciclaje de nutrientes:** La combinación de diferentes tipos de cultivos ayuda a mantener la fertilidad del suelo. Por ejemplo, el **frijol** es una leguminosa que tiene la capacidad de fijar nitrógeno atmosférico, un nutriente clave para el crecimiento de las plantas. El nitrógeno fijado por el frijol es utilizado por el maíz y otras plantas, mejorando la productividad del sistema agrícola sin necesidad de fertilizantes sintéticos.

2. Función en la Regulación del Microclima

Las plantas en la milpa desempeñan un papel fundamental en la creación de un microclima favorable para el crecimiento de todos los cultivos:

- **Sombra y protección:** El maíz, al ser una planta de tallo alto, proporciona sombra a otras plantas como el chile o las calabazas, que suelen ser más pequeñas y sensibles al calor directo. Esto reduce el estrés térmico en las plantas y crea un ambiente más propicio para su desarrollo.
- **Reducción de la evaporación:** Las hojas del maíz y otras plantas ayudan a reducir la evaporación del agua del suelo, manteniendo la humedad del terreno, lo que es esencial en regiones de clima cálido o seco.

3. Control de Plagas y Enfermedades

En la milpa tradicional, la biodiversidad también juega un rol en el **control natural de plagas y enfermedades**. Al tener varias especies de plantas que se cultivan juntas, estas pueden actuar de manera complementaria en el control de plagas:

- **Plantas repelentes:** Algunas plantas, como el chile, pueden tener propiedades repelentes para ciertos insectos. Por ejemplo, los compuestos presentes en el chile pueden ayudar a disuadir a los insectos que podrían atacar al maíz o a otras plantas.
- **Ciclo de vida diversificado:** Cada especie de planta en la milpa tiene un ciclo de vida diferente, lo que significa que diferentes momentos de la temporada están ocupados por diferentes plantas en varias etapas de crecimiento. Esto puede dificultar la proliferación de plagas específicas que dependen de un solo cultivo.

4. Manejo de Suelos y Conservación del Agua

En una milpa, el manejo del suelo y la conservación del agua son elementos cruciales para el funcionamiento del ecosistema agrícola:

- **Estructura del suelo:** Las raíces de las diferentes plantas en la milpa actúan de manera conjunta para mantener la estructura del suelo. Por ejemplo, las raíces profundas del maíz pueden ayudar a la aireación del suelo, mientras que las raíces más superficiales de la calabaza y el frijol contribuyen a la estabilización del terreno.
- **Captación de agua de lluvia:** La combinación de plantas con diferentes características puede mejorar la captación y la retención de agua. Las hojas grandes de la calabaza pueden actuar como una cobertura que reduce el impacto de las gotas de lluvia sobre el suelo, disminuyendo la erosión y favoreciendo la absorción del agua.

5. Recursos Genéticos y Resiliencia

La milpa tradicional también tiene una función ecosistémica relacionada con la **preservación de la biodiversidad genética** de los cultivos:

- **Resiliencia ante cambios climáticos:** La diversidad genética que se mantiene en la milpa, mediante la siembra de diferentes variedades de maíz, chile, calabaza y otros cultivos, permite que el sistema sea más resistente a factores climáticos adversos, como sequías o heladas. Las diferentes especies tienen diferentes necesidades de agua, sol y temperatura, lo que asegura que, incluso si unas plantas sufren condiciones adversas, otras puedan sobrevivir.

6. Sostenibilidad y Ciclo Cerrado

La milpa es un ejemplo de **sostenibilidad agrícola**, ya que opera como un **sistema de ciclo cerrado**. La cosecha de los cultivos no solo tiene un fin alimentario, sino que las plantas desechadas (como las mazorcas de maíz o las cáscaras de calabaza) pueden ser recicladas para fertilizar la tierra, cerrando el ciclo de nutrientes. Esto evita la dependencia de insumos externos y reduce los impactos ambientales de la agricultura intensiva.

En conclusión, la función ecosistémica de la milpa tradicional, con su diversidad de cultivos, es muy amplia y se basa en principios de **biodiversidad, reciclaje de nutrientes, regulación del microclima, control de plagas, conservación de suelos y agua, y resiliencia ecológica**. Este sistema no solo es una forma de cultivo, sino también una filosofía agrícola que tiene una profunda relación con la conservación del medio ambiente y la sostenibilidad a largo plazo.

Deidades mesoamericanas ancestrales

El maíz es uno de los cultivos más sagrados y simbólicos de las culturas mesoamericanas. Su vínculo con las deidades y las narrativas míticas está profundamente arraigado en la cosmovisión de estas culturas. El maíz no solo representaba la fuente primaria de alimento, sino también la conexión entre los seres humanos, los dioses y la naturaleza. A continuación, se exploran las deidades mesoamericanas asociadas al maíz, así como las principales historias y narrativas que lo rodean.

1. Deidades Asociadas al Maíz

a) Centeotl (Azteca/Tolteca)

Centeotl es el dios principal del maíz en la tradición mexicana (azteca) y de los pueblos toltecas. Su nombre se traduce como "Señor del Maíz" y es considerado el dios de la cosecha, la agricultura y la fertilidad. Según la mitología mexicana, Centeotl es hijo de la diosa **Tlaloc**, el dios de la lluvia, y la diosa **Chicomecóatl**, diosa del maíz, quien también juega un papel esencial en la agricultura y en las festividades relacionadas con las cosechas.

Centeotl era una figura central en las celebraciones agrícolas. Se realizaban rituales, especialmente durante las festividades como **Huey Tozoztli** y **Toxcatl**, en los que se honraba al maíz y se pedía por una buena cosecha. En la mitología, el dios también estaba vinculado con la renovación y el ciclo de la vida, ya que el maíz, como la vida misma, pasaba por un proceso de germinación, crecimiento, cosecha y renovación.

b) Chicomecóatl (Azteca/Tolteca)

Chicomecóatl, cuya traducción es “Siete Serpientes”, es la diosa mexicana del maíz, especialmente el maíz tierno o de la cosecha, y también está asociada a la fertilidad de la tierra. En algunas narraciones, Chicomecóatl es representada como una figura femenina que porta mazorcas de maíz en sus manos y un cinturón de mazorcas en su cintura. Su culto estaba ligado a la protección de la agricultura y las cosechas.

c) Tlaloc (Azteca)

Tlaloc, el dios de la lluvia y la fertilidad, también está relacionado con el maíz, ya que las lluvias son cruciales para el crecimiento de este cultivo. Las lluvias de Tlaloc aseguraban que la tierra fuera fértil y productiva, y sin ellas, el maíz no podría crecer adecuadamente. Tlaloc estaba vinculado al ciclo agrícola, pues sin su intervención divina no habría cosechas abundantes de maíz.

d) Pachamama (Andina, pero con ecos mesoamericanos)

Aunque Pachamama es más comúnmente asociada con las culturas andinas, algunas de sus características relacionadas con la tierra y la fertilidad resuenan en las cosmovisiones mesoamericanas. Pachamama se considera una deidad vinculada a la tierra y a la agricultura, y muchas veces está relacionada con el maíz en rituales de fertilidad, pues este grano es esencial para la subsistencia en varias culturas mesoamericanas y andinas.

2. Narrativas y Mitos sobre el Maíz

a) El mito de la creación del hombre y el maíz (Mitos mexicas)

Una de las narrativas más importantes relacionadas con el maíz es la historia de la **creación del hombre**. En la mitología mexicana, los dioses crearon a los primeros seres humanos a partir de maíz. Según la versión más común del mito, los dioses **Tezcatlipoca** y **Quetzalcóatl** intentaron crear a los seres humanos en varias ocasiones. En la primera tentativa, los dioses crearon a los humanos a partir de barro, pero estos no tenían fuerza ni sustancia. En la segunda tentativa, los dioses hicieron a los seres humanos de madera, pero tampoco tuvieron alma ni emociones, por lo que fueron destruidos. Finalmente, los dioses, en un acto de sacrificio, decidieron crear al ser humano a partir del **maíz**, un grano sagrado y vital para su supervivencia.

Este mito resalta la importancia del maíz no solo como fuente de alimento, sino como el material sagrado de la creación humana.

b) El mito de Quetzalcóatl y el maíz (Azteca)

Quetzalcóatl, el dios serpiente emplumada, es otro de los dioses clave en las narrativas relacionadas con el maíz. En una versión del mito, Quetzalcóatl baja del cielo y, viendo la tristeza de los hombres por la falta de alimentos, les enseña a cultivar maíz. En algunas versiones, Quetzalcóatl roba el maíz a los dioses del inframundo y lo entrega a la humanidad. A cambio, los humanos le rinden culto, ya que el maíz se convierte en el sustento que les da la vida.

c) La historia de la diosa Chicomecóatl y las cosechas (Azteca)

Chicomecóatl, la diosa del maíz, es también vinculada con los mitos sobre la fertilidad. En su historia, se dice que el maíz es un regalo de los dioses a la humanidad, y el culto a Chicomecóatl estaba destinado a asegurar cosechas abundantes. Su nombre se asocia con la idea de la abundancia y la nutrición, pues la diosa es una figura maternal que proporciona la fuente de vida: el maíz.

d) El ciclo agrícola y el maíz (Mitos agrícolas de los mayas)

En la cosmovisión maya, el maíz también tiene una estrecha relación con los mitos del ciclo agrícola y el renacimiento. En los mitos

Patrimonio biocultural, gastronomía e industria

La cocina y la gastronomía mexicana, en el año 2010 fue reconocida como la cuarta cocina del mundo, por la misma UNESCO¹³. Eso quiere decir que si se reconoce la riqueza cultural, la gran variedad de platillos alimentarios, en especial el valor cultural del maíz, cacao, vainilla, tomates, y la calabaza entre muchos otros. Para leerlo en términos expresados por la UNESCO veamos:

“A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los

¹³ Fuente: UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>

tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos. En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Los esfuerzos realizados en Michoacán para preservar la cocina tradicional destacan también la importancia que ésta tiene como medio de desarrollo sostenible”¹⁴.

En esta texto de la UNESCO se asoma en buena medida, la gran posibilidad y obligación de que las familias campesinas y agricultoras, guardianas y protectoras de los maíces nativos de México, cuenten con el acuerdo y respaldo internacional, para incorporar a los maíces mexicanos al estatus del Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad y protegerlos de los embates y desgracias aparejadas con la invasión de los intereses comerciales, que no se preocupan, no se ocupan y no están interesados en mantener estos patrimonios bioculturales en favor de la humanidad y del bienestar del pueblo de México, ya que los maíces nativos son la base material, objetiva de su alimentación diaria.

En el portal de la misma UNESCO, se puede leer el siguiente texto que destaca el valor intrínseco de los maíces mexicanos:

“La cocina tradicional mejicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra”.¹⁵

Por otra parte, nos recuerda la CONABIO que hay más de 600 formas de preparar y consumir el maíz y sus raíces, tallos, hojas, mazorca, hoja del elote, el grano y el elote, en donde el maíz es el protagonista de la historia.

¹⁴ Fuente: Idem

¹⁵ Fuente: UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>

La CONABIO señala que:

“El maíz se utiliza para muchos propósitos como forraje para ganadería, productos industriales como almidones, edulcorantes, aceites, pigmentos, papel sustituto de plástico, medicinas, cosméticos, solventes, alcoholes, artesanías y también se le da el uso espiritual

El maíz y los teocintles son un gran banco de riqueza genética que puede ser utilizado para el desarrollo de variedades adaptadas a nuevas situaciones como las creadas por el cambio climático global.” CONABIO.¹⁶

Las familias de la Clase Campesina de México

En la historia de México se pueden reconocer los siguientes procesos históricos, uno de encuentro y dominación de los pueblos de Mesoamérica y de la Europa occidental del siglo XV y XVI, un periodo inicial de coloniaje y virreinato español; una etapa de la lucha por la independencia del centro colonial; otra siguiente etapa conocida como el periodo de la reforma liberal; años más tarde y tras una larga dictadura de Porfirio Díaz, surge un periodo revolucionario de 1910 a 1917, que buscó la democracia y la justicia agraria. En estos periodos históricos de México, la clase campesina jugó un papel protagónico como factor de cambio social.

Derivado de las políticas de reparto agrario de los gobiernos postrevolucionarios, al día de hoy México tiene más de un millón de kilómetros cuadrados dentro de los polígonos de los ejidos y comunidades indígenas, de los pueblos originarios, que accedieron a la posesión de la tierra, no la adquirieron por un simple acto comercial de compraventa, sino por un acto de justicia agraria, fruto de la lucha por la tenencia tierra de los pueblos que decían que la tierra y sus frutos son de quien la trabajan.

5.6 millones de personas tienen hoy derechos jurídicos reconocidos de posesión y propiedad sobre esas extensiones de tierras y aguas, en donde se han desarrollado sus cultivos ancestrales. Sus familias de hombres y mujeres son quienes han desarrollado las 60 razas de maíz, y las más diversas familias adaptadas a cada región, con una combinación de factores muy diversa, por ejemplo, la altitud sobre el nivel del mar, los tipos de suelo, los tipos de vegetación, temperaturas, máximas, mínimas y promedios anual, precipitación pluvial, vegetación, y sobre todo, las grandes diferencias culturales que han quedado asentadas páginas arriba.

¹⁶ Fuente: CONABIO. https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium-bin/janium_zui.pl?jzd=/janium/Documentos/ETAPA01/AP/Maices_2013/d.jzd&fn=6775

Amenazas a los maíces nativos, y a la base alimentaria de los pueblos

En las últimas décadas ha quedado en evidencia que junto al desarrollo científico y tecnológico logrado por la humanidad se presentan nuevos retos éticos y filosóficos, que deben ser incorporados en los nuevos los marcos del derecho.

Fruto de la victoria de occidente en la segunda guerra mundial se instaló la visión técnico-productivista, de la producción de los alimentos, mejor conocida como la revolución verde. Las grandes empresas tecnológicas iniciaron el desarrollo de tecnologías alimentarias, cimentadas en el uso intensivo de suelo y agua, para desmontar grandes extensiones de bosques y selvas, y dedicarlas a los monocultivos de cereales y plantaciones de cultivos industriales.

Este modelo productivista, de la revolución verde, se hizo acompañar del uso intensivo de nuevas semillas, herbicidas, fungicidas, e insecticidas, así como una variedad de otras sustancias para adherirlos a las hojas, tallos y frutos. Los resultados ambientales y sociales de este modelo han sido cuestionados por prácticamente todos los organismos multilaterales, sin que ellos o los gobiernos puedan marcar el alto a las grandes empresas surgidas de estas prácticas.

Salinización y alcalinización de suelos, contaminación de agua, erosión y pérdida de los suelos milenarios. La humanidad de hoy sufre los efectos de la ignorancia, el abuso y la prepotencia del ayer. Se debe corregir.

Desde finales de los años 70s, las industrias dedicaron cuantiosas cantidades de dinero para el desarrollo de la transgénesis y de la edición génica y genómica, mediante sofisticados instrumentos científicos y tecnológicos. Tomaron la variedades ancestrales desarrolladas por los pueblos mesoamericanos y sin tomar la opinión de nadie, identificaron sus mapas genómicos, los modificaron, los patentaron, y ahora cobran derechos de uso.

Además las modificaciones genéticas incluyeron la búsqueda para desarrollar resistencia a poderosos herbicidas, la resistencia a ciertas plagas y pestes. Ampliando los espectros y rangos, los umbrales de resistencia de los vegetales a sustancias altamente tóxicas para las diversas formas de vida, como es el caso del glifosato.

Una de denuncias más recientes se hace desde el estado de Oaxaca en México, que advierten de la erosión del patrimonio genético y biocultural de México, al señalar que:

“En Oaxaca existen 35 de las 64 razas de semillas de maíz nativas, pero al menos el 50 por ciento de ellas están en riesgo de desaparecer de las especies que hay en el estado, advirtió José Manuel Sernas Carmona, técnico especialista de los Bancos Comunitarios de Semillas Nativas de la Secretaría de Fomento Agroalimentario y Desarrollo Rural (Sefader).

Los cultivos que estaban adaptados a una región, explicó, están perdiendo las condiciones adecuadas para su siembra por la falta de lluvias, por la infestación de plagas o enfermedades, por los cultivos con maíz transgénico o con transgenes, y por el cambio climático”.¹⁷

La invasión chips biológicos genéticos a través del mercado

Se sabe que las economías altamente desarrolladas e industrializadas, como Estados Unidos y países de Europa canalizan **enormes subsidios** a su producción cerealera y agrícola en general. Realizan abiertamente **prácticas dumping**, en los estados Unidos se ha demostrado que es subsidio es de al menos un **14% del costo total**.¹⁸ Mismo monto que genera daños económicos en los países destino, que como México, que mantienen sus sistemas de producción de maíz sostenibles y respetuoso del medio ambiente, como es el cultivo de los maíces nativos mexicanos.

El tipo de agricultura industrializada que realizan Estados Unidos, y que descansa en las técnicas de la edición y modificación genética por métodos no naturales, **deben ser proscritos**, y de ninguna manera se debe permitir que las economías productoras de ese tipo de materiales genéticos, los exporten a países que son centro de origen y de biodiversidad, del maíz como lo es México.

Proteger a la clase campesina de México, a las 60 razas de maíces mexicanos, garantizará que toda la población del país —por hoy más de 120 millones de habitantes¹⁹, y de una buena proporción de mundo, tenga acceso garantizado a una alimentación sana, nutritiva y saludable, que además contribuye a la mitigación y adaptación para enfrentar el fenómeno global del cambio climático.

Repositorio Cultural y Natural de los Maíces Nativos Mexicanos

Los representantes de la Clase Campesina de México, hemos decidido en conjunto con algunas Universidades Públicas, Centros e Institutos, constituir un Repositorio de Imágenes, Videos, Grabaciones de Voz, Documentos, necesarios para documentar de manera geolocalizada, la existencia de las razas de maíz, sus prácticas de cultivo, sus formas de uso, su cuidado, almacenamiento, y sus múltiples usos y destinos.

¹⁷ Periódico El Universal. (2025-02-23). <https://www.eluniversal.com.mx/estados/en-riesgo-de-desaparecer-la-mitad-de-las-semillas-de-maiz-nativo-de-oaxaca-campo-sufre-una-gran-vejez-especialista/>

¹⁸ Truthdig.

¹⁹ Fuente: INEGI. Población mexicana. <https://www.inegi.org.mx/temas/estructura/>

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE LA UNESCO

Las prácticas milenarias y ancestrales asociadas con los maíces nativos mexicanos, que incluyen los métodos de selección de semillas, cultivo, cosecha, almacenamiento, usos alimentarios y culturales, cumplen en gran medida con los criterios establecidos por la UNESCO para ser considerados como Patrimonio Cultural Inmaterial y, en algunos aspectos, también podrían relacionarse con el Patrimonio Natural.

A continuación, se explica porque consideramos cómo estas prácticas sí cumplen con los criterios de la UNESCO:

1. Cumplimiento de los criterios para ser considerado Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI):

Transmisión intergeneracional:

Las prácticas asociadas con los maíces nativos han sido transmitidas de generación en generación durante miles de años, desde las culturas mesoamericanas prehispánicas hasta las comunidades indígenas y campesinas actuales.

Los conocimientos sobre la selección de semillas, los ciclos agrícolas y los usos culturales del maíz se han mantenido vivos gracias a la oralidad y la práctica continua.

Identidad cultural:

El maíz es un elemento central de la identidad cultural de México. Está profundamente ligado a la cosmovisión, las tradiciones y la vida cotidiana de los pueblos indígenas y campesinos.

Forma parte de rituales, festividades, mitos y expresiones artísticas, como danzas, música y arte popular.

Creatividad humana:

La diversidad de maíces nativos (más de 60 razas en México) es el resultado de un proceso creativo y adaptativo de selección y mejoramiento por parte de las comunidades a lo largo de milenios.

Las técnicas de cultivo, como la milpa, son un ejemplo de manejo sostenible y adaptación a diferentes ecosistemas.

Participación comunitaria:

Las comunidades indígenas y campesinas son las principales guardianas de estos conocimientos y prácticas. Su participación activa es esencial para la preservación y continuidad de estas tradiciones.

Existen iniciativas comunitarias para conservar las semillas nativas y promover su uso en la agricultura tradicional.

Compatibilidad con derechos humanos:

Las prácticas asociadas al maíz promueven la soberanía alimentaria, el respeto a la naturaleza y la diversidad cultural.

Fomentan el diálogo intercultural y el reconocimiento de los derechos de los pueblos indígenas.

Riesgo de desaparición:

Estas prácticas enfrentan amenazas como la introducción de semillas transgénicas, la industrialización agrícola y la migración rural, lo que justifica su inclusión en la lista de PCI que requiere medidas urgentes de salvaguardia.

2. Relación con los criterios para ser considerado Patrimonio Mundial (Natural y Cultural):

Criterios culturales:

Los maíces nativos y sus prácticas asociadas son un testimonio excepcional de la civilización mesoamericana y su contribución a la agricultura mundial.

Representan un sistema agrícola único (como la milpa) que ha influido en la alimentación y cultura de México y otros países.

Criterios naturales:

La diversidad de maíces nativos es un ejemplo sobresaliente de adaptación biológica y manejo sostenible de recursos genéticos.

Los sistemas de cultivo tradicionales, como la milpa, promueven la conservación de la biodiversidad y los ecosistemas.

Integridad y autenticidad:

Las prácticas asociadas al maíz han mantenido su autenticidad a lo largo del tiempo, a pesar de los cambios sociales y tecnológicos.

Las comunidades han logrado preservar las semillas nativas y los conocimientos tradicionales.

Protección y gestión:

Existen esfuerzos locales, nacionales e internacionales para proteger los maíces nativos, como la Ley de Protección al Maíz Nativo en México y proyectos de organizaciones civiles y académicas.

3. Importancia global y valor universal excepcional:

El maíz es uno de los cultivos más importantes del mundo, y su origen y diversificación en México tienen un valor universal.

Las prácticas asociadas a los maíces nativos son un ejemplo de cómo la humanidad puede interactuar con la naturaleza de manera sostenible y respetuosa.

Conclusión:

Las prácticas milenarias y ancestrales relacionadas con los maíces nativos mexicanos cumplen ampliamente con los criterios de la UNESCO para ser consideradas Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Además, su relación con la biodiversidad y los sistemas agrícolas tradicionales también las vincula con el Patrimonio Natural. Su reconocimiento por la UNESCO no solo sería un acto de justicia histórica hacia las comunidades que han preservado estos conocimientos, sino también una herramienta para garantizar su protección y continuidad en el futuro.

Hojas de Firma de la Propuesta

FIRMAS DE CIUDADANOS DE MÉXICO

FIRMAS DEL GOBIENO DE MÉXICO

Presidencia de la República

Dra. Claudia Sheinbaum Pardo

Presidencia del Senado de la República

Presidencia de la H. Cámara de Diputados

Presidencia de la Suprema Corte de Justicia de la Nación

POR LA CLASE CAMPESINA DE MÉXICO

Anexo. Patrimonio Cultural y Natural de México

1. Reserva de biosfera El Pinacate y Gran Desierto de Altar, 2013
2. Valle de Tehuacán-Cuicatlán - Hábitat originario de Mesoamérica, 2018.
3. Archipiélago de Revillagigedo, 2016.
4. Sistema hidráulico del acueducto del Padre Tembleque, 2015
5. Camino Real de Tierra Adentro, 2010
6. Cuevas prehistóricas de Yagul y Mitla en los Valles Centrales de Oaxaca, 2010
7. Reserva de biosfera de la mariposa monarca, 2008
8. Villa Protectora de San Miguel el Grande y Santuario de Jesús Nazareno de Atotonilco, 2008
9. Campus central de la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional Autónoma de México, 2007
10. Paisaje de agaves y antiguas instalaciones industriales de Tequila, 2006
11. Islas y Áreas protegidas del Golfo de California, 2005.
12. Casa-Taller de Luis Barragán, 2004.
13. Misiones franciscanas de la Sierra Gorda de Querétaro, 2003
14. Antigua Ciudad Maya y bosques tropicales protegidos de Calakmul, Campeche, 2002
15. Zona de monumentos arqueológicos de Xochicalco, 1999
16. Ciudad histórica fortificada de Campeche, 1999
17. Zona de monumentos históricos de Tlacotalpán, 1998
18. Zona arqueológica de Paquimé (Casas Grandes), 1998
19. Hospicio Cabañas de Guadalajara, 1997
20. Zona de monumentos históricos de Querétaro, 1996
21. Ciudad prehispánica de Uxmal, 1996
22. Primeros monasterios del siglo XVI en las laderas del Popocatepetl, 1994
23. Centro histórico de Zacatecas, 1993
24. Pinturas rupestres de la Sierra de San Francisco, 1993
25. Santuario de ballenas de El Vizcaíno, 1993
26. Ciudad prehispánica de El Tajín, 1992
27. Centro histórico de Morelia, 1991
28. Ciudad histórica de Guanajuato y minas adyacentes, 1988
29. Ciudad prehispánica de Chichén-Itzá, 1988
30. Centro histórico de Oaxaca y zona arqueológica de Monte Albán, 1987
31. Centro histórico de México y Xochimilco, 1987
32. Ciudad prehispánica de Teotihuacán, 1987
33. Centro histórico de Puebla, 1987
34. Ciudad prehispánica y parque nacional de Palenque, 1987
35. Sian Ka'an, 1987.

Anexo. Instrumentos de la UNESCO firmados por México

INSTRUMENTO	FECHA	FIRMA	ESTATUS	TEMA
Convención sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales	20 de octubre de 2005, París, Francia	5 de julio de 2006	Ratificación	Cultura
Convención Internacional contra el Dopaje en el Deporte	19 de octubre de 2005, París, Francia	11 de abril de 2007	Ratificación	Ciencias sociales y humanas
Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial	17 de octubre de 2003, París, Francia	14 de diciembre de 2005	Ratificación	Cultura
Convención sobre la Protección del Patrimonio Cultural Subacuático	2 de noviembre de 2001, París, Francia	5 de julio de 2006	Ratificación	Cultura
Segundo Protocolo de la Convención de La Haya de 1954 para la Protección de los Bienes Culturales en caso de Conflicto Armado	26 de marzo de 1999, La Haya, Países Bajos	7 de octubre de 2003	Adhesión	Cultura
Protocolo para modificar los artículos 6 y 7 de la Convención relativa a los Humedales de Importancia Internacional, especialmente como Hábitat de Aves Acuáticas.	28 de mayo de 1987, Regina, Canadá	2 de noviembre de 1992	Ratificación	Ciencias naturales
Protocolo para enmendar la Convención relativa a los humedales de importancia internacional, especialmente como hábitat de aves acuáticas	3 de diciembre de 1982, París, Francia	4 de julio de 1986	Adhesión	Ciencias naturales
Convenio Regional sobre Reconocimiento de Estudios, Títulos y Diplomas de Educación Superior en América Latina y el Caribe	19 de julio de 1974, Ciudad de México, México	14 de mayo de 1975	Ratificación	Educación
Convenio sobre la distribución de señales portadoras de programas transmitidas por satélite	21 de mayo de 1974, Bruselas, Bélgica	18 de marzo de 1976	Ratificación	Comunicación e información
Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural	16 de noviembre de 1972, París, Francia	23 de febrero de 1984	Aceptación	Cultura

Convenio para la protección de los productores de fonogramas contra la reproducción no autorizada de sus fonogramas	29 de octubre de 1971, Ginebra, Suiza	11 de septiembre de 1973	Ratificación	Cultura
Convención Universal sobre Derecho de Autor revisada el 24 de julio de 1971, con la Declaración relativa al Artículo XVII y la Resolución relativa al Artículo XI	24 de julio de 1971, París, Francia	31 de julio de 1975	Ratificación	Cultura
Convención relativa a los Humedales de Importancia Internacional, especialmente como Hábitat de Aves Acuáticas.	2 de febrero de 1971, Ramsar, Irán (República Islámica del)	4 de julio de 1986	Adhesión	Ciencias naturales
Convención sobre las Medidas que Deben Adoptarse para Prohibir e Impedir la Importación, la Exportación y la Transferencia de Propiedad Ilícitas de Bienes Culturales	14 de noviembre de 1970, París, Francia	4 de octubre de 1972	Aceptación	Cultura
Convención Internacional sobre la Protección de los Artistas Intérpretes o Ejecutantes, los Productores de Fonogramas y los Organismos de Radiodifusión	26 de octubre de 1961, Roma, Italia	17 de febrero de 1964	Ratificación	Cultura
Protocolo de la Convención para la protección de los bienes culturales en caso de conflicto armado	14 de mayo de 1954, La Haya, Países Bajos	7 de mayo de 1956	Ratificación	Cultura
Convención para la protección de los bienes culturales en caso de conflicto armado y reglamento para su aplicación	14 de mayo de 1954, La Haya, Países Bajos	7 de mayo de 1956	Ratificación	Cultura
Convención Universal sobre Derecho de Autor, con la Declaración Anexa relativa al Artículo XVII y la Resolución relativa al Artículo XI	6 de septiembre de 1952, Ginebra, Suiza	12 de febrero de 1957	Ratificación	Cultura
Protocolo 2 anexo a la Convención Universal sobre Derecho de Autor relativo a la aplicación de dicha Convención a las obras de ciertas organizaciones internacionales	6 de septiembre de 1952, Ginebra, Suiza	12 de febrero de 1957	Ratificación	Cultura

Fuente: UNESCO, 2025. <https://www.unesco.org/en/countries/mx/conventions>

Anexo. Nota sobre Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN)

Naturaleza Jurídica de la UICN

1. La UICN, como Organización Internacional:

La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) es una organización internacional con una naturaleza jurídica específica que se define por su estructura, objetivos y membresía.

Es una organización internacional no gubernamental (ONG) que opera a nivel global. Fue fundada en 1948 y tiene estatus de observadora en la Asamblea General de las Naciones Unidas, lo que le permite participar en debates y procesos internacionales relacionados con la conservación de la naturaleza.

2. Membresía Mixta:

La UICN tiene una estructura de membresía única, ya que incluye tanto a Estados soberanos como a organizaciones no gubernamentales (ONGs), agencias gubernamentales y organizaciones de pueblos indígenas. Esta composición mixta le permite abordar temas de conservación desde múltiples perspectivas.

3. Asociación sin fines de lucro:

La UICN es una organización sin fines de lucro, lo que significa que sus actividades no están orientadas a generar ganancias económicas, sino a promover la conservación de la naturaleza y el desarrollo sostenible.

4. Estatus Consultivo:

La UICN tiene estatus consultivo ante varias organizaciones internacionales, incluyendo las Naciones Unidas y sus agencias especializadas, como la UNESCO y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). Esto le permite influir en políticas globales relacionadas con la conservación.

5. Marco Legal Internacional:

La UICN está regida por su propio estatuto y reglamentos internos, que establecen su estructura, objetivos y funcionamiento. Además, sus actividades se alinean con convenios y tratados internacionales relacionados con la conservación de la biodiversidad, como el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB).

Objetivos y Funciones

La UICN tiene como objetivo principal influir, alentar y asistir a las sociedades en todo el mundo para conservar la integridad y diversidad de la naturaleza, asegurando que el uso de los recursos naturales sea equitativo y ecológicamente sostenible. Sus funciones incluyen:

- Proporcionar asesoramiento científico y técnico en materia de conservación.
- Desarrollar estándares y herramientas para la conservación, como la Lista Roja de Especies Amenazadas.
- Facilitar la cooperación internacional en temas ambientales.
- Promover políticas y legislaciones que favorezcan la conservación de la naturaleza.

Sede y Estructura

Sede: La UICN tiene su sede en Gland, Suiza.

Estructura: Está compuesta por seis comisiones especializadas que abordan temas como especies, áreas protegidas, derecho ambiental, políticas económicas y sociales, educación y comunicación, y gestión de ecosistemas.

En resumen, la UICN es una organización internacional de naturaleza jurídica mixta (pública y privada), sin fines de lucro, que opera como una red global para la conservación de la naturaleza y el desarrollo sostenible. Su estatus y membresía única le permiten desempeñar un papel clave en la gobernanza ambiental internacional.

Anexo. Etapas para que la UNESCO reconozca un Patrimonio Cultural de la Humanidad

Para que la UNESCO reconozca una actividad, sitio o tradición como Patrimonio Cultural de la Humanidad, se sigue un proceso riguroso que consta de varias etapas. A continuación, te explico los pasos principales:

1. Identificación y documentación

Investigación y preparación: El país interesado debe identificar el elemento cultural (actividad, tradición, sitio, etc.) que desea nominar y recopilar toda la información necesaria para justificar su importancia cultural.

Inventario nacional: El elemento debe estar incluido en el inventario del patrimonio cultural inmaterial del país solicitante.

2. Elaboración del expediente de nominación

Documentación detallada: Se prepara un expediente que incluye:

Descripción detallada del elemento.

Justificación de su valor cultural universal.

Medidas de protección y salvaguardia.

Participación de la comunidad involucrada.

Fotografías, videos y otros materiales de apoyo.

Cumplimiento de criterios: El elemento debe cumplir con al menos uno de los criterios establecidos por la UNESCO para ser considerado Patrimonio Cultural Inmaterial o Patrimonio Mundial.

3. Presentación de la candidatura

Envío a la UNESCO: El expediente se presenta ante la UNESCO a través del Ministerio de Cultura o la entidad correspondiente del país solicitante.

Plazos y requisitos: La UNESCO establece plazos específicos para la presentación de candidaturas, que suelen ser una vez al año.

4. Evaluación por organismos consultivos

Revisión técnica: Organismos como el ICOMOS (para sitios culturales) o el IUCN (para sitios naturales) evalúan la candidatura.

Visitas in situ: En algunos casos, expertos de la UNESCO visitan el lugar o se reúnen con las comunidades para verificar la información proporcionada.

5. Decisión del Comité Intergubernamental

Reunión anual: El Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial o el Comité del Patrimonio Mundial (según corresponda) se reúne una vez al año para revisar las candidaturas.

Votación: Los miembros del Comité votan para decidir si el elemento cumple con los criterios necesarios para ser inscrito en la lista correspondiente.

6. Inscripción en la lista correspondiente

Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial: Para tradiciones, actividades y expresiones culturales.

Lista del Patrimonio Mundial: Para sitios culturales o naturales de valor universal excepcional.

Lista de Patrimonio Inmaterial que requiere Medidas Urgentes de Salvaguardia: Para elementos en riesgo de desaparecer.

7. Compromisos de salvaguardia

Protección y promoción: El país solicitante debe comprometerse a proteger, promover y garantizar la transmisión del elemento a futuras generaciones.

Informes periódicos: Debe presentar informes periódicos a la UNESCO sobre el estado de conservación y las medidas de salvaguardia implementadas.

8. Difusión y celebración

Una vez inscrito, el elemento es reconocido internacionalmente, lo que contribuye a su visibilidad y protección.

Este proceso puede tardar varios años, ya que requiere una preparación exhaustiva y el cumplimiento de estrictos criterios establecidos por la UNESCO.

Anexo. El Maíz Crece entre las Piedras (1588).

Transcripción literal:....

“En el año 1588, el comisario general de la orden franciscana, fray Alonso Ponce, viajó por Yucatán para formarse una idea de la labor misionera de sus correligionarios y de la Iglesia oficial en la península. Con él viajaba un franciscano de 33 años, Antonio de Ciudad Real, que dominaba la lengua maya. Se interesó enormemente y sintió una gran simpatía por el mundo maya, que había sucumbido al poder español cuarenta años antes. Su misión consistía, entre otras cosas, en redactar al término del viaje emprendido por disposición eclesiástica un informe sobre los franciscanos y su trabajo. Las siguientes observaciones sobre el cultivo del maíz a principios de la época colonial proceden de dicho informe.

De: fray Alonso Ponce en Yucatán, 1588. Traducción y notas de Ernst Noyes, Department of Middle American Research, Tulane University, Nueva Orleans 1932, pág. 311.

“En esta tierra no se han encontrado minas de oro, de plata o de cualquier otro metal, ni parece haberlas, ni cultivan trigo o cebada en parte alguna. La harina de trigo, con la que hacen y venden habitualmente el pan en las ciudades de los españoles, se trae por mar desde Veracruz; el pan que se toma en todo el país son las tortillas de maíz, que es el trigo de los indios, y del que producen tanta cantidad en la provincia que se exporta y se transporta en barcos hasta Habana y Florida {...]

Parece imposible que el maíz del que hablamos pueda desarrollarse en esta provincia, pues los indios lo siembran entre piedras en que aparentemente no hay humedad, pero la tierra es tan fértil y fecunda que se cultiva sin ninguna otra labor, sin ararla ni layarla, solo quemando en su momento debido la vegetación, y de este modo se prepara tan bien para la siembra que, una vez sembrada, produce tallos muy altos y robustos y en cada uno de ellos crecen dos o tres mazorcas, y cuanto más y mejor se quema la milpa, mejor maíz produce, pues el fuego y las cenizas de la quema sirven de abono, que consumo los insectos y las raíces de las malas hierbas, y cuando la milpa está quemada y el maíz está sembrado y llegan las lluvias (los indios lo apuntan minuciosamente) brota rápidamente y crece con los chubascos, y cuando empieza a crecer la hierba mala, se encuentra con el maíz ya crecido; no puede crecer hasta que no se corte y se entierre la mala hierba, entonces el maíz crece y se desarrolla rápidamente hasta que alcanza toda su altura.

Junto al maíz crecen en abundancia muchas judías, pimientos chiles, calabazas, boniatos, raíces de jícama, y otras verduras y hierbas para alimentos y disfrute de los españoles y de los indios”.

Nota: Tomado de (Grube, 2001; 76)

Anexo. Fuentes Consultadas.

Ángulo 7. (2021, 15 de septiembre). Maíz cacahuazintle, el alma del pozole: conoce datos de este grano. Recuperado el 10 de octubre de 2023, de <https://www.angulo7.com.mx/2021/algo-mas/maiz-cacahuazintle-alma-del-pozole-conoce-datos-de-este-grano/383547/>

Casas, A., & Caballero, J. (1995). Domesticación de plantas y origen de la agricultura en Mesoamérica. *Ciencias*, (40), 36-45. Recuperado de <https://www.revistacienciasunam.com/en/41-revistas/revista-ciencias-92-93/148--92-93-articulo-01.html>

Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). (2016). *Diccionario Huichol-Español*. Recuperado de https://www.pascuayaqui-nsn.gov/wp-content/uploads/PDF/Education/2016_huichol_spanish_dictionary.pdf

CONABIO. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (s. f.). Maíces. Biodiversidad Mexicana. Recuperado de <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices>

CONABIO. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (s. f.). Razas de maíz de México. Biodiversidad Mexicana. Recuperado el 12 de febrero de 2025, de BIODIVERSIDAD.GOB.MX

Escobar Moreno, D. A. (2007). Plantas y semillas. Nuevos recursos de protección legal agraria para los ejidos y comunidades de México (el caso del maíz). *Análisis. Estudios Agrarios*, (44), 9-52.

Recuperado de <https://biblat.unam.mx/hevila/Dimensionantropologica/2007/vol41/2.pdf>

FAO. (2002). El papel de la mujer en la conservación de los recursos genéticos agrícolas. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado de

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/01a1ec02-266c-4cd6-ae3e-db8eeb87b47a/content>

FAO. 2024. *World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2024*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd2971en>

García de León, M. C. (2013). Mujer, trabajo y persistencia del maíz. *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, 11(2), 107-121. Recuperado de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-94362013000200007&script=sci_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-94362013000200007&script=sci_arttext)

Garza, Mercedes de la. (1998). *Rostros de lo sagrado en el mundo maya*. Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, México, Paidós,

Grube, Nikolai. Et al. (2001), *Los mayas, una civilización milenaria*. Köneman, Italia.

Gutiérrez, A. (2003). *Toro, venado, maíz, peyote: El cuadrante de la cultura wixarika*. *Revista de la Universidad de Guadalajara*, 6(1), 1-10. Recuperado de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-899X2013000100002&script=sci_arttext

Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2017). *Norma de escritura de la lengua Huichol*. Recuperado de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5765/3.pdf>

Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2017). *Norma de escritura de la lengua yaqui*. Recuperado de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/12/5765/3.pdf>

Kato, T. A., Mapes, C., Mera, L. M., Serratos, J. A., & Bye, R. A. (2009). Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica. Universidad Nacional Autónoma de México y Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Recuperado de [https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitaless/Origen_deMaiz.pdf](https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitaless/Origen_deMaiz.pdf)

López Austin, A. (1994). *Tamoanchan y Tlalocan*. Fondo de Cultura Económica.

McClung de Tapia, E. (1997). La domesticación del maíz. *Arqueología Mexicana*, 5(25), 34-39. Recuperado de <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/la-domesticacion-del-maiz>

Moore, J. W. (2016). *Anthropocene or Capitalocene? Nature, history, and the crisis of capitalism*. PM Press.

Moore, J. W. (2017). The Capitalocene, Part I: On the nature and origins of our ecological crisis. *The Journal of Peasant Studies*, 44(3), 594-630. <https://doi.org/10.1080/03066150.2016.1235036>

Pérez Suárez, T. (1997). El dios del maíz en Mesoamérica. *Arqueología Mexicana*, 5(25), 44-55. Recuperado de <https://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=1716>

Romero Sandoval, Roberto. (2017). *El Inframundo de los antiguos maya*, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas. Universidad Nacional Autónoma de México. México.

Sánchez, G. J. J., Goodman, M. M., & Bird, R. M. (2000). *Razas de maíz en México*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS). (2016, 9 de septiembre). *Razas nativas de maíz en México*. Gobierno de México. Recuperado el 12 de febrero de 2025, de GOB.MX

UNESCO. (2011). *Textos fundamentales de la Convención de 2005 sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales* (Documento CLT.2011/WS/14). UNESCO.

UNESCO. (2016). *Convention concerning the protection of the world cultural and natural heritage: World Heritage nomination proposal for Tehuacán-Cuicatlán Valley, originary habitat of Mesoamerica*. UNESCO.

UNESCO. (2021). UNESCO Strategy for the next decade: 2022-2029. Recuperado de <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000377872>

UNESCO. (s.f.). *¿Qué es la UNESCO?* Recuperado el 10 de octubre de 2023, de <https://es.unesco.org/about-us/introducing-unesco>

UNESCO. (s.f.). *Procedimientos de nominación para el Patrimonio Cultural Inmaterial.* Recuperado el 10 de octubre de 2023, de <https://ich.unesco.org/es/procedimientos-de-nominacion-00009>

UNESCO. (s.f.). *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural.* Recuperado el 10 de octubre de 2023, de <https://whc.unesco.org/es/convencion/>

UNESCO (2025), *Prácticas alimentarias: creciente reconocimiento y medidas reforzadas de salvaguardia.* <https://ich.unesco.org/es/noticias/practicas-alimentarias-creciente-reconocimiento-y-medidas-reforzadas-de-salvaguardia-13541>

Wellhausen, E. J., Roberts, L. M., Hernández X., E., & Mangelsdorf, P. C. (1951). Razas de maíz en México: su origen, características y distribución. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.