

Commemoración “Día Nacional del Maíz”

Semana del 11 al 14 de agosto

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA) y el Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (ICTA), durante la semana del 11 al 14 de agosto 2014, realizarán a nivel nacional diversas actividades conmemorativas por el “Día Nacional del Maíz”.

Objetivos de la conmemoración:

- Promover la protección, conservación y salvaguarda de la riqueza y diversidad del germoplasma de las variedades y materiales del maíz nativo, autóctono o domesticado en las diferentes regiones del país.
- Fomentar la producción del maíz para contribuir a la seguridad alimentaria del país.

Actividades a realizar:

Día 13

- Ceremonia Maya para ofrendar y pedir por la producción y la abundancia del maíz; así como sus valores culturales, espirituales y cosmogónicos.
- Festival de gastronomía típica local cuyo tema principal sea el maíz como la dieta básica de los guatemaltecos.

Días 11, 12 y 14

- Realización de conferencias, foros, charlas, etc. de expertos en la temática del maíz en Guatemala.
- Primera reunión y exposición de productores semilleristas de maíz, de variedades nativas y mejoradas en Guatemala.
- Cada agencia de extensión seleccionará a un agricultor sobresaliente en el cultivo de maíz, quien compartirá su experiencia, saberes y buenas prácticas ancestrales con agricultores, promotores y extensionistas.



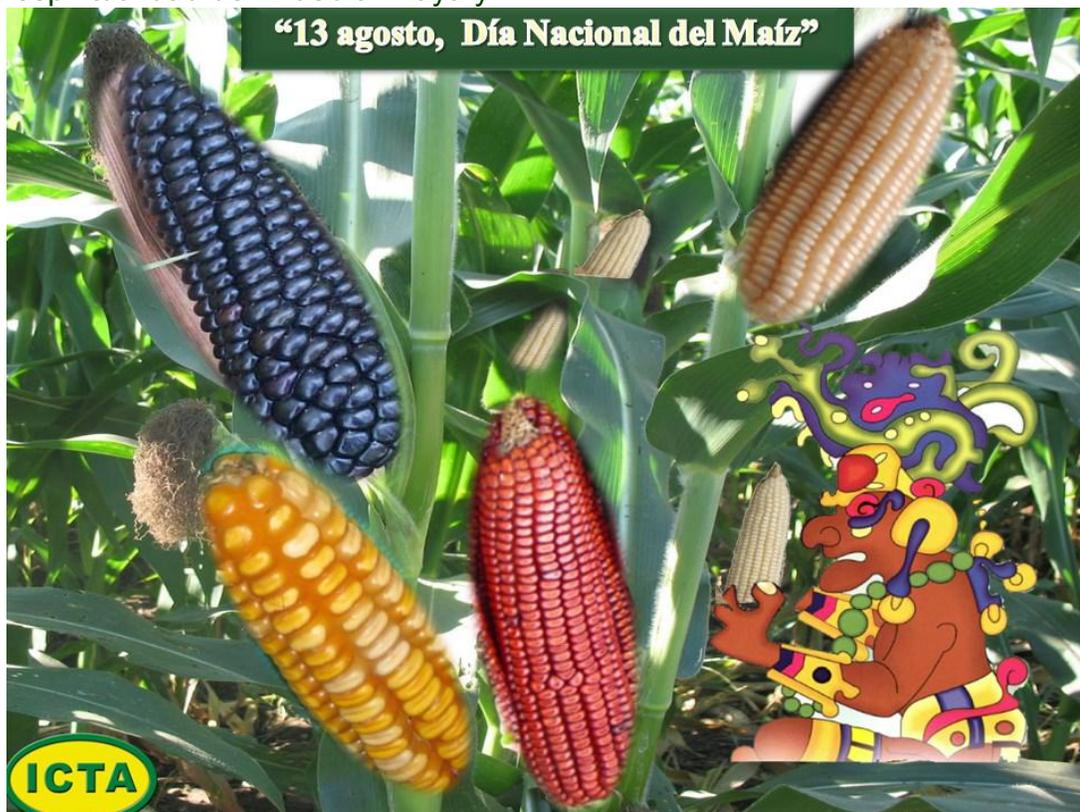
¡Porque se celebra el 13 de agosto el “Día Nacional del Maíz!”

El 13 de agosto de cada año, fue establecido “El Día Nacional del Maíz” según Decreto Legislativo 13-2014, del Congreso de la República de Guatemala, por coincidir la cosecha de los primeros elotes tiernos de la milpa, sembrada el primero de mayo, con el segundo paso cenital del sol en el cielo de Guatemala, el 13 de agosto de cada año, que en el calendario maya era la fecha central de celebraciones y rituales importantes para la espiritualidad y la filosofía de vida, en virtud que era considerado como el día de la creación del hombre verdadero: el Hombre de Maíz, realzando así la naturaleza e importancia alimenticia de este sagrado grano.

El maíz es fundamental en la filosofía de vida y la espiritualidad del Pueblo Maya y

constituye para todos los habitantes del país un enorme legado cultural, que abarca aspectos sociales, espirituales, costumbres y tradiciones, así como ha sido una base necesaria que cubre aspectos económicos, de salud y soberanía alimentaria.

Está demostrado que el maíz es un producto natural y cultural de los pueblos ancestrales quienes lo adaptaron a lo largo de los siglos, de generación en generación, seleccionando semillas y desarrollando variedades y tipos de maíz aptos para los diversos climas, suelos y condiciones agroecológicas propias de Guatemala y que los mismos deben ser protegidos tanto en su aspecto natural como en el cultural.



Los cuatro colores de maíz: blanco, amarillo, rojo y negro representan la diversidad cultural en nuestro país, Maya, Xinca, Garífuna y Ladina y los cuatro puntos cardinales en la cultura prehispánica.

ICTA firmó alianza estratégica con Mancomunidad COPANCH'ORTI' y la Cooperativa Chortijol

El viernes 11 de julio 2014, el Gerente General del ICTA, Doctor Elías Raymundo firmó Carta de Entendimiento con la Mancomunidad COPANCH'ORTI' y la Cooperativa Chortijol en la sede de la Cooperativa Chortijol, Camotán, Zacapa, con la finalidad de colaborar y fortalecer las acciones en innovación agrícola en el cultivo de frijol de la Cooperativa Chortijol en las comunidades: Minas Abajo San Juan Ermita, Tunucó Abajo Jocotán; Cañon, Tisipe Camotán y Lela Chanco Camotán.

Mediante esta alianza, las tres instituciones colaborarán para difundir tecnología y conocimientos relacionados al manejo del cultivo de frijol y el ICTA certificará a los socios, promotores y técnicos que participen continuamente al plan de capacitación. Asimismo, los socios de la cooperativa proporcionarán terrenos donde se establecerán parcelas demostrativas para difundir variedades específicas de frijol consideradas adaptables al cambio climático.



ICTA capacitó en tecnología de alimentos



Grupo de mujeres productoras de frutas y representantes del Centro de Aprendizaje para el Desarrollo Rural (CADER) de San Bartolomé Milpas Altas, Sacatepéquez, fueron capacitadas en la elaboración de almibares de manzana, pera y durazno.

Las participantes manifestaron que los conocimientos adquiridos darán un valor agregado a los frutos que ellas producen en su municipio.

La capacitación fue impartida el 24 de julio, por la experta Vanessa Illescas, en la Planta de Tecnología de Alimentos, ubicada en el Centro Regional de Investigación del Altiplano Central (Chimaltenango).



¡Conozca sobre tecnología de alimentos en el ICTA!

Desde el año 1983 el ICTA inició con el programa de agroindustria, por la necesidad de desarrollar tecnología de procesamiento de papa. Posteriormente se establecieron relaciones laborales con diferentes entes de ejercicio y apoyo a la investigación y desarrollo, nacionales como internacionales.

Durante la década del 2000 al 2010 se realizaron diversas actividades importantes como la remodelación, equipamiento y certificación de la planta piloto de ciencia y tecnología de alimentos; se impartieron capacitaciones, se transfirió tecnología, se facilitó asistencia técnica a grupos organizados, pequeñas y medianas empresas; innovando o validando tecnología usadas por los productores nacionales o de otros países, con el fin de desarrollar productos aceptables por el mercado.

Desde el año 2013 al Programa de Agroindustria se le denomina Disciplina de Tecnología de Alimentos, cuyo objetivo es proporcionar el soporte científico y técnico especializado a los programas de investigación científica del ICTA. Como disciplina de apoyo su objetivo es desarrollar investigación sustentable sobre procesamiento de alimentos a fin de promover el conocimiento científico en el ámbito nacional y regional. Por lo tanto, en el presente año se ejecutan proyectos de investigación sobre generación de nuevos productos alimenticios a partir de cultivos biofortificados; y sobre generación de tecnología de procesos agroindustriales con productos de hortalizas nativas. Los cuales tienen como objetivo contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca con mayores índices de pobreza y desnutrición, principalmente.

La planta piloto de tecnología de alimentos está ubicada en la sede del Centro Regional de Investigación del Altiplano Central (ICTA-CIAC) Cruce a la Alameda, Km. 54, Chimaltenango. Teléfono 7839 1812.



Señor Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación Ing. Elmer López, visita instalaciones centrales del ICTA



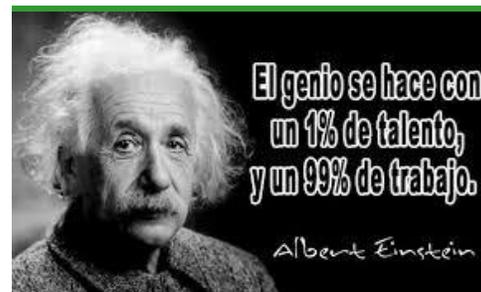


El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- con el apoyo técnico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, formuló el Programa de la Agricultura Familiar para el Fortalecimiento de la Economía Campesina (**PAFFEC 2012- 2015**). Esta iniciativa se basa en el Plan para Activar y Adecuar la Política Nacional de Desarrollo Rural y pretende ser un aporte a su concreción desde las competencias sectoriales que corresponden al MAGA.

Descargue el documento en http://web.maga.gob.gt/wp-content/uploads/pdf/home/programa_agricultura.pdf.

Nuestros servicios

- Venta de semillas
- Acondicionamiento y almacenaje de semilla
- Análisis de suelos y agua
- Pruebas de eficacia



Contáctenos

Oficinas Centrales

Km. 21.5 Carretera al Pacífico, Bárcena, Villa Nueva, Guatemala.

PBX: (502) 6629-7899

Consulte nuestra web:

www.icta.gob.gt

Síguenos en

facebook

twitter

Disciplina de Divulgación

Año 2014