

## **MAIZ BLANCO GIGANTE CUSCO LOGRA MAYORES FORTALEZAS PARA INGRESAR A LOS MERCADOS INTERNACIONALES**

***"Mayor productividad del Grano sagrado de los Incas se logra con la alianza  
estratégica entre el sector privado y público"***

**Blgo. José Pozo Gonzales,  
Jefe UD VI - INCAGRO  
Ministerio de Agricultura**

El Maíz Blanco Gigante Cusco se obtiene tras largos procesos de selección in situ realizadas mediante innovaciones continuas por las comunidades campesinas localizadas en las provincias de Calca y Urubamba del departamento del Cusco. El citado grano andino con características distintivas y peculiares se produce en una franja de aproximadamente 70 km. de longitud en ambos márgenes del río Vilcanota o Willka Mayu (río sagrado) a la que se le denomina el Valle Sagrado de los Incas. El cultivo del maíz se realiza entre 2,600 y 3,050 m.s.n.m., y la franja presenta condiciones fértiles templadas que favorece el desarrollo del maíz de los Incas y otros productos usados para la alimentación desde el imperio Incaico. En el antiguo Perú, a esta región seleccionada por el Inca se le conocía como "Qheswa", palabra quechua que significa tierra templada fértil de fondo de valle.



Muestra de la cosecha de maíz blanco gigante Cusco.  
Fotografía: CAU Huarán

Han transcurrido varios siglos y hasta la actualidad la zona presenta grandes ventajas para la producción y alta productividad para el maíz blanco gigante, producto que se diferencia del resto de maíces por su gran tamaño de grano, sabor, calidad externa y valor nutritivo. En la actualidad, el área de cultivo del maíz blanco gigante se localiza en los distritos de San Salvador, Písac, Taray, Coya, Lamay y Calca en la provincia Calca y en los distritos Urubamba, Huayllabamba, Ollantaytambo, Yucay y Maras de la provincia Urubamba.

Recientemente el Maíz Blanco Gigante Cusco recibió el certificado con la Denominación de Origen, otorgado

por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) como justo reconocimiento por su excelente calidad de grano, de gran tamaño, único en el mundo, producto del esfuerzo milenario del hombre andino, internacionalmente conocido como maíz blanco o maíz gigante del Cusco.

Con la denominación de origen se pretende posicionar al maíz cusqueño como el grano de los incas que se distingue claramente de los demás maíces producidos en el país y otras regiones del mundo. A la vez, la denominación de origen es un instrumento económico útil para estimular las cadenas productivas en base a la diferenciación del producto y fortalecimiento de su imagen en los mercados de destino, así como promover una mayor oferta de calidad con la respectiva expansión de los mercados.

El rendimiento promedio del maíz blanco gigante Cusco en el Valle Sagrado de los Incas, usando la variedad Blanco Urubamba – Blanco Gigante Cusco está por encima de 5,000 Kg/ha y algunos productores alcanzan hasta 8,000 Kg./ha.

En la actualidad, el maíz blanco gigante del Cusco es exportado a varios países entre los que destacan Japón, España, Francia y otros. Pero el maíz principalmente se destina al mercado nacional y se usa como grano seco y como choclo verde. Otra parte importante de la producción de maíz blanco gigante se transforma en maíz pelado que se comercializa en las principales ciudades del país como Lima, Arequipa y otras. Por su parte, los agricultores transforman el maíz en chochoca para alargar el período de almacenamiento y evitar el ataque de las plagas de almacén. La chochoca es el maíz precocido, deshidratado y molido para ser utilizado en la preparación de sopas.

La industria nacional cada vez usa mayor cantidad de granos de maíz para la fabricación de maicena y almidón; utilización industrial para la elaboración de glucosa para la industria farmacéutica, gomas obtenidas del gluten, almidón para la preparación de antibióticos; los subproductos del maíz se utilizan también para la alimentación de ganado y

aves de corral, y a la vez se usan artesanalmente para las envolturas de comidas regionales.

En el año 2007 el PIEA-INCAGRO del Ministerio de Agricultura, inicia el cofinanciamiento del proyecto de extensión denominado "*Fortalecimiento de capacidades en organización, producción y post cosecha del maíz blanco gigante en Cusco*" ejecutado por la Cooperativa Agraria de Usuarios José Zúñiga Letona de Huarán. El citado proyecto busco extender la tecnología para innovar el maíz blanco gigante en Cusco con un cofinanciamiento de S/. 39,695.00 por un periodo de catorce meses para encaminar la extensión que se traduzca en el mejoramiento de las capacidades competitivas de los productores asociados de maíz blanco gigante del Cusco.

La Cooperativa José Zúñiga Letona de Huarán que se ubica en el valle sagrado de los Incas, con el proyecto cofinanciado por INCAGRO benefició a 54 productores de maíz blanco gigante, logrando incrementar la rentabilidad económica del maíz blanco gigante del Cusco y que según la evaluación previa al proyecto tenían baja calidad y bajo rendimiento de maíz blanco y adicionalmente tenían problemas en las etapas productivas y comerciales del maíz, siendo orientada la producción únicamente a los acopiadores locales quienes pagan precios bajos por el producto al granel.

El proyecto ejecutado por la CAU Huarán promovió cuatro componentes importantes:

1. Mejora de las prácticas agrícolas en la producción.
2. Aplicación de técnicas eficientes de cosecha, postcosecha y procesamiento.
3. Mejoramiento de las capacidades para su articulación al mercado.
4. Fortalecimiento de la organización de productores.

La CAU Huarán contrató los servicios para la innovación previstos en el proyecto a la asociación Tahuantinsuyo. Pero la alianza estuvo fuertemente consolidada entre las dos entidades anteriores, el INIA y SENASA quienes dieron el apoyo de profesionales expertos en el mejoramiento agronómico del cultivo y el manejo óptimo de plagas y enfermedades. Esta alianza estratégica facilitó lograr los objetivos planteados a INCAGRO para el cofinanciamiento del proyecto.

Los socios de la CAU Huarán han realizado importantes contribuciones a la innovación del país con el adecuado manejo agronómico que incluye la siembra, fertilización, aporque, deshiero, deshoje y actividades fitosanitarias. Como resultado se logró el aumento del rendimiento de maíz blanco gigante del Cusco de 3,800 a 4,500 Kg/ha y se estima que el rendimiento en la siguiente campaña será 5,500 Kg/ha.



Aplicación de fertilizantes al suelo previo a la siembra del maíz blanco gigante. Fotografía: CAU Huarán

Otro aspecto destacable es que la alianza estratégica entre los productores, el INIA y el SENASA continúa aun cuando el proyecto cofinanciado con el PIEA INCAGRO del Ministerio de Agricultura ha finalizado.



Manejo óptimo del cultivo de maíz sin malezas que generan competencias al cultivo principal. Fotografía: CAU Huarán



Evaluación de los estados fenológicos del maíz blanco gigante del Cusco y extensión para el manejo de plagas y enfermedades. Fotografía: CAU Huarán

Los productores que han intervenido en el proyecto cofinanciado por INCAGRO han comercializado maíz de mayor calidad con menor porcentaje de granos manchados y/o picados y secado homogéneo por lo que a nivel de desgrane obtuvieron granos con 13 a 14% de humedad, ideal para su respectiva comercialización a los mercados exigentes.

Por otro lado en el recojo del maíz de los tendales se registró mayor porcentaje maíz de primera calidad y menor porcentaje de tercera calidad.



Productora del proyecto cofinanciado por INCAGRO, Sra. Frida Delgado, mostrando resultados de la cosecha de maíz blanco gigante del Cusco. Fotografía: CAU HUARÁN

La clasificación de granos de maíz de acuerdo a la calidad fueron determinadas de la siguiente forma: calidad extra (granos con diámetro mayor o igual a 15.5 mm), calidad primera (granos con diámetro mayor o igual a 15.2 mm y 0% de granos de otro tipo), calidad segunda (tipo Japón, con diámetro de grano menor a 15.2 mm y mayor o igual a 14.0 mm y 0% de granos de distinto diámetro) y calidad segunda (tipo España con diámetro menor a 14.0 mm y mayor o igual a 13.2 mm y 0% de granos de distinto diámetro).



Secado de mazorcas de maíz blanco gigante en tendales. Fotografía: CAU Huarán

La CAU Huarán cuenta actualmente con líderes de los productores capacitados y comprometidos en el desarrollo de actividades innovadoras en los segmentos productivos, comerciales e institucionales que permiten mayor certidumbre del futuro de la actividad productiva y comercial del maíz blanco gigante del Cusco. A la vez los líderes muestran señales claras de empoderamiento para la toma de decisiones y acuerdos con los agentes comprometidos en la innovación regional.

A su vez, la CAU Huarán logró la articulación interinstitucional con entidades interesadas en comercializar maíz blanco gigante del Cusco en su estado de grano seco con la empresa INKA CROPS y ALISUR y la comercialización de maíz choclo con la empresa Vínculos Agrícolas; y a la vez con otras entidades del sector privado y público que brindaron servicios no financieros para la innovación y competitividad del maíz blanco.



Evento público de cierre del proyecto cofinanciado por INCAGRO. Fotografía: José Pozo

Adicionalmente durante la presentación pública de cierre del proyecto se establecieron acuerdos interinstitucionales para fortalecer y mantener la alianza estratégica entre actores privados y públicos para el fortalecimiento técnico, comercial y empresarial de la CAU HUARÁN con fines de promover el posicionamiento del maíz blanco gigante Cusco.

Los testimonios de los socios de la CAU Huarán al finalizar la ejecución del proyecto fueron altamente satisfactorios. En el evento público los representantes de los productores manifestaron que con el proyecto cofinanciado por INCAGRO se adoptaron nuevos conocimientos especializados tanto en la producción, manejo de poscosecha y comercialización del maíz blanco gigante del Cusco, destacando también que las actividades del proyecto fortalecieron organizacional y empresarialmente a la cooperativa de productores y éstos logros se tradujeron en impactos altamente positivos en la cadena productiva y comercial con mejores formas para ofertar el maíz blanco gigante del Cusco a mayores precios para el productor, mayor rentabilidad y mejor posicionamiento por la

incorporación de nuevas técnicas de producción y selección de granos de acuerdo a las características de la demanda. Dichos testimonios fueron fuertemente ovacionados por los productores presentes en el evento de cierre público quienes demostraron buena percepción sobre los logros del proyecto.



Reunión para la toma de acuerdos entre actores del sector privado y público para continuar el mejoramiento competitivo del maíz blanco gigante Cusco

Por otro lado, los productores revelaron que la alianza estratégica formada entre el sector público y privado ha sentado bases importantes de éxito para el fortalecimiento institucional y uso complementario de capacidades de las diversas instituciones, que en resumen se traducen en una verdadera movilización de actores para incentivar la innovación agraria del país y

hacer los productos peruanos más competitivos tanto en el marco regional, nacional como mundial. Con la motivación expuesta en el cierre del proyecto de extensión cofinanciado por el PIEA INCAGRO del Ministerio de Agricultura se puede rescatar que la estrategia de intervención es fuertemente alentadora por los productores y sirve como modelo para que el gobierno de turno instrumente modelos similares y/o mejorados para por un lado movilizar los actores protagonistas de la innovación agraria en el país, y por otro incentivar la colaboración conjunta para mejorar la competitividad del sector.

Como actividad que da continuación al proyecto ejecutado por la CAU Huarán, en actualidad la comunidad campesina de Huayllabamba del Valle Sagrado de los Incas en colaboración con el Centro de Negocios Agrícolas Huayllabamba vienen ejecutando un proyecto de extensión denominado "*Articulación Productiva y Comercialización del Maíz Blanco Gigante Cusco de exportación en el Distrito de Huayllabamba*" con el cofinanciamiento por el PIEA INCAGRO.

La política actual de PIEA-INCAGRO del Ministerio de Agricultura en la región Cusco es dar énfasis y crear estímulos para impulsar los agronegocios y la provisión de servicios estratégicos eslabonando alianzas estratégicas que faciliten la rentabilidad como la sostenibilidad a los negocios de los productores organizados.