



# **NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA SECTOR OCUPACIONAL: “Maiz”**





# **NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

**PRODUCTOR/A DE MAIZ**

**AVATIÑOTIREGUA  
(Región del Chaco Boliviano)**

**2017**



## INTRODUCCION/JUSTIFICACION

La región guaraní del chaco boliviano, presenta características históricas, culturales, climatológicas y territoriales para una inobjetable vocación y potencialidad productiva, especialmente para el grano sagrado de la nación guaraní que es el maíz. Al ser sagrado, existe un vínculo afectivo y espiritual entre la mujer guaraní y el maíz. Pues en una eventual ausencia del maíz en la familia, quien soporta con fuerza y de forma directa la ausencia de este producto es la mujer guaraní. En ese sentido, el maíz se constituye en la base de la economía de la familia en torno al cual se desarrolla la vida orgánica, económica, cultural, lingüística, política, de las familias guaraní y el manejo de su territorio.

En el pasado, las abuelas y las mujeres en general eran quienes se encargaban de la administración de la producción del maíz. Los hombres cumplían la tarea de cultivo hasta lograr la producción y luego entregaban todo el producto abuela o la madre, tía, esposa o a la hija mayor para que se hagan cargo del cuidado, la administración, distribución del maíz logrado, así como la preparación de la semilla.

Estos roles se explican a través de las palabras atribuidas de uso exclusivo tanto para el hombre como para la mujer por ejemplo: el hombre dice *cheremiti* (mi sembradío), refiriéndose a todo el proceso de cultivo hasta lograr la producción. La mujer dice: *cheavati* (mi maíz) refiriéndose a la producción lograda que está bajo su cuidado, administración y distribución. Si el hombre por alguna razón se equivoca y dice "cheavati", provoca que otros hombres, también las mujeres se burlen de él porque habló palabra que solo corresponde a la mujer.

Estas expresiones nos enseñan que el trabajo de la producción corresponde al varón, pero con la vigilancia permanente de la mujer. La administración general de toda la producción una vez almacenada en el troje corresponde a la esposa, la madre, hermanas y las abuelas. Por eso, se confirma que los productos logrados y cosechados podían abastecer hasta lograr el siguiente producto, evitando de esa forma el karuai (hambruna) que muchas veces se da por falta de maíz.

La producción de maíz administrada por las mujeres era una garantía para que la producción dure todo el año hasta la siguiente cosecha. Pero en estos últimos tiempos el hombre fue apropiándose de la administración, más que todo de la comercialización, procediendo a vender con facilidad el maíz cosechado, sin la debida previsión en sostener la base de la alimentación y la economía, porque el maíz ya no logra entrar en el troje para ser protegido y consumido razonablemente.

### Cuál es la situación ahora?

En estos últimos tiempos, ocurre que la práctica tradicional corre el riesgo de ser remplazado por la práctica de tecnología incorporada a la práctica productiva. Por ejemplo, lograda la producción los productores esperan una desgranadora para que el maíz que pueda ser depositado directamente al camión y ser enviado hasta los grandes centros de consumo. Este proceso ocurre en pocas horas que desde la visión no indígena se llama "Eficiencia". Pero en lo cultural, está mutilando toda la posibilidad realizar actos rituales relacionadas a la producción y la cosecha, como el agradecimiento y la retribución por la buena cosecha a la madre naturaleza.

La mayoría de nuestras comunidades guaraní, de modo directo están trabajando y produciendo no para que su familia pueda disfrutar los beneficios de la producción; sino para que otros que nunca se sacrificaron en los chacos, lo disfruten lucrándose por los esfuerzos ajenos, solo porque cuentan con el capital y medio de transporte.

Es aquí la importancia de visibilizar a los productores tradicionales y culturales de la producción del maíz en la región del chaco boliviano, lo cual pasa por el reconocimiento de las técnicas ancestrales para el manejo de maíz transmitida de generación en generación como una forma de vitalizar el modo de producción que orienta sus esfuerzos hacia la seguridad y soberanía alimentaria.

Según algunos análisis que realizaron los productores de nuestros tiempos, concluyen que cuando el maíz se reduce a quintales a la vez dándole su valor monetario; es un producto de poco valor por el precio que se le impone desde el mundo comercial. En cambio si el maíz está en un troje, tiene otro sentido tanto de uso múltiple; pero también la capacidad de generar otros productos para la alimentación de la familia, además asegura la calidad y la durabilidad por tiempo más prolongado.

Hasta el momento los productores no encuentran la forma para evitar la venta tempranera de la producción, porque en algunas ocasiones, reciben anticipo sea en efectivo o víveres, a veces, ante de la siembra. Si así ocurre, es seguro que la producción será para el comprador del maíz que una vez llegada la época de cosecha, pese al lamento de la familia, se trabaja solamente para la persona que dio el anticipo. Esta es una realidad de la que debemos cuanto ante salir.

### **Entonces, qué debemos hacer?**

Es importante retomar con fuerza la estructura que hace años creó el pueblo guaraní conformando su organización, como resultado del impulso que le dieron los productores de maíz de esa época denominándolo el PISET (Producción, Infraestructura, Salud, Educación, Tierra-Territorio) como Estrategia de Desarrollo del Pueblo Guaraní.

Quiere decir, reimpulsar nuestra organización de la Asamblea del Pueblo Guaraní que su estructura parte de la Producción (P), debiendo tomar las siguientes acciones:

- Los productores de maíz, debemos tomar la iniciativa de reimpulsar fortalecimiento del PISET comunal como dinamizadora de la producción comunal. En este nivel de la estructura se presenta la ventaja de organizar comunitariamente un plan anual de trabajo sobre la base del ciclo productivo y llevarla hasta su concreción a nivel de la comunidad de manera organizada. De ese modo se facilita que la producción esté orientada hacia la seguridad y soberanía alimentaria, así como de su distribución y consumo en diferentes usos, pero sin descartar la comercialización de excedentes.
- El PISET comunal es la base sobre la cual se asientan las otras estructuras como el nivel Zonal, Departamental y Nacional

Los productores de maíz de las comunidades del territorio guaraní, asumen la obligación cultural de recuperarla y reposicionar el consumo preferente del maíz en las dietas diarias de su alimentación. Lo cual exige el conocimiento y la recuperación de las variedades de maíz propias de maíz para lleguen otra vez a los chacos comunitarios. Se requiere recurrir a nuestra tecnología para producir sin dificultad, recurriendo a los conocimientos ancestrales del manejo de suelos, que sistema de siembra se requiere emplear y en qué época es lo más aconsejable para echar la semilla en tierra sujeto al ciclo del tiempo o el ciclo productivo hidrológico desde la visión guaraní. En otras palabras lo llaman los bio-indicadores que son nuestras alarmas naturales que nos avisa cómo está, cómo estará el tiempo para nuestra campaña de siembra.

Por eso, los hombres y mujeres de nuestras comunidades, están en la obligación de honrar aquellas palabras que nuestros ancianos nos repetían siempre: “yayeapísaka arare” (tenemos la capacidad de oír el mensaje del firmamento).

## El origen del maíz desde la visión no guaraní

Según los apuntes sobre el origen del maíz recogido por CIPCA, 2012, se señala a este cereal como originario de Bolivia; pero otros sostienen que el maíz tiene origen Azteca (vale decir de origen Mexicano). Los autores que defienden el maíz como originario de Bolivia, se basan en los vestigios recientes hallados en el continente sudamericano (más importante en la región del norte del Paraguay y parte de Matto Grosso brasileño en la región de Chiquitos en Bolivia), mucho más antiguos que los encontrados en México. Al respecto Escobar Fernando dice lo siguiente: *“Más de 50 años de investigaciones sobre el tema, le permiten al investigador antropólogo argentino Dick Ibarra Grasso, hablar con gran seguridad y sostener que el maíz no tiene origen mexicano, como se creía, pues los datos más antiguos que se tienen sobre la presencia de este cereal en ese país se remontan a 5.000 años, cuando los últimos descubrimientos en Sudamérica sobrepasan los 8.500 años de antigüedad. Estas plantas tenían características distintas a las del maíz actual, pues se trataba de un pasto silvestre que los indígenas ataban en la parte superior con la finalidad de que las semillas cayeran al pie de la planta, donde las recolectaban, las sometían a la acción del calor en ollas de cerámica y estallaban como las actuales pipocas, forma en que eran consumidas. Como no venían en forma de mazorca, nadie se da cuenta que se trata de maíz”* (Dick Ibarra, citado por Escobar: 1999).

La otra versión (apuntada en la investigación de CIPCA) sugiere la introducción de este cereal del continente norteamericano (en especial México) al territorio boliviano, en un periodo muy anterior a la consolidación del imperio incaico, sobre todo en las zonas de los valles altos y bajos. Los autores que hacen esta afirmación prefieren ser más cautos con los hallazgos recientes y señalan que la presencia del maíz en Bolivia se debe al intercambio de productos existente entre los pueblos de esas épocas. Ávila defiende esta teoría con la siguiente afirmación: *“todos estos estudios han inclinado la balanza a favor de que el maíz fue domesticado en México y luego transportado a América del Sur muy temprano, de hecho, en periodos pre cerámicos. En Bolivia se ha encontrado residuos de mazorcas de maíces de diferentes épocas especialmente en los valles de Cochabamba, estas muestras tienen un raquis extremadamente delgado de una mazorca de cuatro hileras con granos similares a los reventones o pisankallas actuales. El maíz habría cruzado el istmo de Panamá, hace unos 7000 años (5000 años a.C), pasando primeramente por Colombia y luego por la costa ecuatoriana, luego a la sierra peruana hasta llegar a la sierra boliviana hace unos 5000 años (3000 años a.C)”* (Ávila: 2008).

Al respecto, seguro que al introducirnos al plano de la investigación científica, para determinar el origen del maíz será un debate interminable, existiendo posiciones muy contradictorias sobre el origen ese producto, pero lo que se debe recuperar con fuerza es la importancia de este producto en la vida de los pueblos ancestrales, de manera particular al pueblo guaraní, sobre todo, el valor de ese producto para la existencia guaraní, en torno al cual gira la vida familiar, orgánica, territorial cultural, lingüística y política.

## El origen del maíz desde la visión guaraní

### **Relato acerca del origen del maíz:**

*... Dicen que en los tiempos primeros de nuestra existencia como guaraní, una noche de luna llena, los niños y niñas se juntaron para jugar el chokororerore (ronda guaraní) en torno a un gran toborochi en el patio (oka) de la comunidad. Entre tanto, las mamás, las abuelas y abuelos junto a la fogata conversaban acerca del futuro de esos niños y niñas que jugaban sin pausa la ronda favorita, el chokororerore.*

*De pronto una de las madres de esos niños, se da cuenta de lo avanzado de la noche y va patio reprendiendo a los niños que dejen de jugar y se vayan a descansar. Los niños no obedecen y siguen con su juego una y otra vez. En ese momento la madre luna, empieza a perder su gran esplendor y cada*

instante, la noche se oscurecía mucho más. Una de las madres nuevamente reprende para que de una vez vayan a descansar. Pero los niños continuaron con su juego. De pronto oyó un gran silbido estremecedor. Las madres de los niños se preguntan acerca de ese ruido. Salen al patio donde los niños estaban jugando, y veían que poco a poco esos niños al ritmo de la ronda fueron elevándose poco a poco. Había sido que el gran Ñandu vino para llevarse a esos niños. Las madres de esos niños corren desesperada para poder rescatar a sus hijos, pero apenas logran agarrar el dedo mayor de los pies de esos niños; pero la fuerza del gran Ñandu pudo más e hizo que esas criaturas se eleven hacia la gran constelación. Las madres por efecto de la fuerza logran soltar de cada niño solo el dedo mayor de los pies. Así, no les quedaba otra opción que llorar y llorar toda la noche, la partida en vida de sus hijos. Aclarado el día, las madres nuevamente se convocan y toman la decisión de enterrar en el mismo patio los dedos de esos niños que fueron llevados por el Ñandú. Desde ese día, dice que, cada mañana esas madres lloraban intensamente derramando lágrimas en el suelo donde estaban enterrados los deditos. Esas lágrimas cada vez dejaban húmedo el suelo. Con el tiempo, las madres se dan cuenta que unas plantas jamás vista, nacieron en el lugar donde estaban enterrados los dedos de los niños que fueron llevados por el Ñandu. Luego esas plantas crecieron y dieron como frutos grandes espigas con el grano de maíz agradable y dulce. Desde entonces, las familias guaraní tienen el maíz y aprecian el producto como una riqueza natural, constituyéndose en la base de su alimentación hasta nuestros días y para siempre...

### **El maíz en la época colonial**

#### **LOS GUARANÍ SIEMPRE FUIMOS BUENOS PRODUCTORES DE MAÍZ, PORQUE DE ESA PRODUCCIÓN DEPENDÍA NUESTRA EXISTENCIA COMO PUEBLO...**

Nuestros antepasados cuentan que el valle de Ingre, (Chuquisaca) era un sector guaraní más próspero en producción agrícola. El hecho de ser próspero (según escriben los historiadores) probablemente, el sector más habitado y productivo de la Cordillera, era una causa decisiva para que sus grupos mantuvieran inflexible el espíritu de lucha y el poder de independencia ante cualquier acoso español.

Se dice que en 1780, cuando D. Martín de Asco llegó con sus soldados expedicionarios a la parte de la Cordillera, destruyó unos 66.000 quintales de maíz, es decir 3.000 toneladas (para hoy día equivale a 100 camionadas de 30 toneladas cada una), una cantidad extraordinaria si consideramos que los españoles nunca podían recorrer y destruir todos los trojes del sector...

**Cita:** Historia de un Pueblo: Guaraní – Chiriguano 2da. Edición 2014 de Francisco Pifarré. FUNDACIÓN XAVIER ALBO: CIPCA (Centro de Investigación y promoción del campesinado).

### **La producción del maíz en la región guaraní en estos últimos tiempos**

- **¿Cuánto se produce el maíz en Bolivia y en nuestra región?**

El Lugar que ocupa la producción del maíz en el territorio Macroregional del Chaco Boliviano es tan importante según la información que nos presenta la Asamblea del Pueblo Guaraní de Bolivia, en base a los datos del Plan de Ordenamiento Territorial preparado para los fines de planificación y proyección de la Organización Guaraní.

La lectura y el análisis de esta información nos llevarán a tomar una posición, en relación a Los cinco rubros más importantes son los que a continuación se presenta en el siguiente cuadro:

#### **Cuadro de la producción del maíz**

Cultivo	Chuquisaca		Tarija		Santa Cruz		Has
	Has	%	Has	%	Has	%	
Maíz	33.248	75.00%	24.987	63.89	49.527	86.83%	107.762
Semilla de maíz	255	00.59%	00.00	00.00%	00.00	00.00%	255
Maní	3.981	09.08%	5.818	14.88	558	00.98%	10.357
Frejol	1.506	03.43%	58	0.15	1.733	03.04%	3.297
Soya	54	12.00%	5.770	14.75	338	00.59%	6.162
Yuca	165	00.38%	155	0.40%	402	00.70%	722
Otros productos	-	-	-	-	-	-	-

Asamblea del pueblo Guarani

Según el cuadro, vemos que la producción del maíz ocupa el primer lugar, seguido del maní y luego está el frejol. Los otros rubros, se producen en menor escala, pero no por ello menos importante. Son productos que acompañan al maíz en el sostenimiento de la economía de las familias de la macro región del chaco boliviano.

**El ciclo productivo del maíz presenta de modo general el siguiente proceso:**

- Revisión y reparación del cercado (refuerzo al cerco, ajuste de alambradas y sustitución de posteajes)
- Limpieza del chaco
- Preparación del terreno
- Preparación y selección de semillas
- Siembra (escalonada, primera siembra, segunda y tercera siembra)
- Deshierbe (primera carpida)
- Deshierbe (segunda carpida)
- Cosecha de choclos.
- Cuidado del maíz logrado (de las aves y otros animales)
- Preparación del troje
- Cosecha
- Almacenamiento
- Selección de mazorcas para semilla
- Distribución.

En base a la identificación de las diferentes etapas del Ciclo Productivo, se desarrollará el proceso de formulación de las competencias y sub-competencias que requiere el rubro maíz para su respectiva calificación de competencias.

## El ciclo productivo y las necesidades de cualificación.

Aunque en los últimos años, el ciclo productivo del maíz se vio afectado por los fenómenos climatológicos, dándose una incertidumbre generalizada, es una oportunidad para retomar la práctica ancestral de la siembra escalonada”. Es decir, la siembra en tres tiempos. Eso supone la formulación de tres calendarios que correspondan a cada siembra. Es a partir de esa calendarización que identificarán las grandes acciones en cada etapa, lo cual, a su vez, determinarán acciones menores. Son estos los insumos que contribuyen a consolidar el planteamiento de la Asamblea del Pueblo Guaraní para el Reconocimiento de los Saberes y Conocimientos Guaraní sobre la producción del maíz a través del Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias.

## Características del sistema de producción manual que se maneja en la región guaraní para la producción del maíz.

VARIABLES	SISTEMA MANUAL
Descripción del sistema	Todas las labores agrícolas se realizan a mano, también conocido como chaqueado; se lo realiza en seco o riego por gravedad.
Preparación del suelo	Desmote manual y quema de rastrojo; puede ser en barbechos o monte virgen.
Tipos de productores	Pequeños productores, ya sean campesinos colonos e indígenas.
Variedades Utilizadas	Pueden ser tradicionales o mejoradas, según la zona.
Semillas	Certificadas o seleccionadas por los agricultores.
Origen de la semilla	Producción, intercambio o compra.
Mano de obra	Por lo general, familiar cuando con tres has; familiar y contratada en superficies mayores a tres has.
Época de siembra	Dos épocas: verano (septiembre a noviembre); invierno (junio a julio)
Distancia de siembra	De 60 a 120 cm entre surcos y 50 a 60 cm sobre surcos
Cantidad de semillas	10 a 25 kg/ has.
Proceso de siembra	Punzón, matraca y azadón en los valles
Control de malezas e insectos	Malezas carpidas o con químicos; insectos con químicos
Asociación con cultivos	En la mayoría de las fincas se asocia con frejol, leguminosas, hortalizas, frutales, arroz y otros cultivos
Cosecha	Dos épocas: verano (de marzo a junio); invierno (de diciembre a febrero).
Rendimientos	De 900 a 2,500 Kg/has.



Secados de grano	Se realiza de forma natural (por la acción del sol en las plantas) o se cosecha fresco cuando es choclo.
Trilla	El despicado se realiza a mano, con palo y en algunos casos también con máquina.
Destino del producto	Lo destinan al autoconsumo o también a la venta.
Herramientas utilizadas	Mochila para fumigar, azadones, arado y la yunta de bueyes.

### Conocimientos guaraní sobre la variedad y uso del maíz (ñandeavati)

En nuestra lengua guaraní, conocemos diversidad de maíz para diferentes usos:

- El **avatikavi** es para tortilla de maíz (guiyape), harina de maíz (guítipiru) que puede durar meses sin echarse a perder; también para lagua (para sopa) de maíz, atikui jëevae. Y en choclo, es agradable para coser a la brasa (tembichi).
- **Avatiäta - avatiesäka.** Para somó, ipiropi, achiaki, achiti y frangollo para la sopa y guiso.
- **Avatipara o kuruguaipi.** Es una especie de maíz blando overo, que en choclo es agradable y dulce. Especial para tostar y guardar por varios días como ración seca. También su uso es frecuente para tortilla.
- **Avatiü.** Se consume con preferencia en choclo. Pero también para preparar chicha que se toma en refresco.
- **Avatiete o avatiguasu.** Esta variedad es multiuso; sirve para el consumohumano, para el consumo de los animales. Para la alimentación se utiliza en la preparación de achiäki, guitimimo, kuregue, atikui, atikuimbaipi, kaguiyi, siripi, kãgui, kãguiguasu.
- **Avati aguararäi.** Esta variedad es para pipoka y pito de alta calidad. Su uso es con preferencia en seco y no en choclo.
- **Avatitiguasu tätavae.** Es una variedad similar al avatiete, pero su uso es preferentemente para el preparado de achiti (harina blanca) que es un manjar de lujo en la dieta guaraní.
- **Avatitiguasu tätambaevae.** Especial para tortilla, agradable en choclo.
- **Avatiyu.** Es otra variante del avatiete (especie de cubano) que es muy útil para la alimentación de los animales. Pero también salva la situación cuando escasea el avatiete.
- **Avatiyu ipirikitiimbae.** Esta variedad es híbrida, que ya se incorporó como producción en nuestras comunidades. Es resistente a época seca. Su producción se destina a la venta.
- **Avatipäta.** La producción se destina para el consumo de animales y para la venta (si corresponde).
- **Avatichore.** Se usa para tordilla, harina de maíz, pito (maíz tostado hecho hariana), chicha.

### **Conocimiento acerca de Nuestra forma propia de preparar la semilla**

Nuestros sabios nos dicen que en estos últimos tiempos, los productores de maíz, poco nos preocupamos por preparar las semillas de una próxima siembra. Estamos pendientes que nos lleguen en bolsas, sea como donación o como crédito. O en el mejor de los casos, escogemos del maíz que logramos, esos granos más grande, lo cernimos en con una máquina de metal que lo llaman semilleros, y lo embolsamos poniéndole etiquetas de "Semilla Certificada". Está claro, que esta última forma de preparar la semilla es una iniciativa comunal muy importante que nos ayuda estar preparado esperando las primeras lluvias para echar a tierra el maíz que nos da la esperanza de una próxima época de producción. Pero, antiguamente ¿cómo preparaban semilla de maíz nuestros antepasados?. Prestemos atención:

En primer lugar la selección de semillas de maíz, es un acto ritual muy importante que tanto la abuela como y el abuelo deciden realizar juntos sobre qué tipo de maíz quisieran tener en una próxima temporada. Una vez que tomaron la decisión, proceden a escoger las mazorcas más grandes de todas variedades y hacen el "ñemoicha" (amarros de mazorcas en yunta). El maíz tiene que ser el "itimbaevae". (Completamente lleno de granos, sin espacio en la punta). Dependiendo la necesidad la proyección de la próxima siembra, se puede preparar hasta 200 yuntas de mazorcas en seco y que haya pasado por la helada. La condición es que esté completamente seco. Durante el acto del ñemoicha, la abuela y el abuelo conversan continuamente con el maíz, pidiéndole que en la próxima temporada retorne nuevamente tal como los están preparando. Es decir, mazorcas grande y con buena semilla. Antes de concluir el trabajo, el abuelo consulta a la abuela sobre la cantidad si ya es suficiente o no. Es la abuela que quién toma la decisión con estas palabras "jaemako oï", "añave embopo ivopeire oyerure oïvaerä ñandeve ara ikavivaerä kuri" (es suficiente, ahora coloquen en el árbol para que desde ahí pida la llegada de buenos tiempos). Así, colocan las yuntas de mazorcas en los gajos más gruesos del algarrobo o del árbol que está cercano al lugar de donde se prepara la fogata, para que el humo del fuego, llegue continuamente y lo purifique, evitando el ataque del gorgojo.

Al aproximarse el día de las primeras lluvias, cuando el tikitikuru inicia sus primeros cantos; la abuela da indicaciones que se debe desgranar el maíz para la semilla. Todos atentos, a los movimiento del abuelo quien con un palo, procede cuidadosamente a bajar los amarros de mazorcas. La abuela convoca a todos sus nietos y nietas para que cada uno reciba el maíz. En esos momentos está prohibido de pronunciar palabras maliciosas. Juntado los amarros, el abuelo y la abuela, proceden a desgranar acompañados de un cántaro de chicha, en agradecimiento que la semilla se mantuvo íntegro hasta ese día.

Finalmente, teniendo la semilla, se deposita en grandes recipientes de calabaza, o un gran cántaro, esperando la lluvia. Los marlos, no deben ser quemados ni ensuciados. Se los deja en un lugar donde corre el agua para que, según nuestros abuelos, pidan que las lluvias lleguen pronto.

Esto significa que el manejo de la semilla según la cultura guaraní, es una técnica muy ancestral de alta calidad. Este conocimiento transmitido de generación en generación, sigue íntegramente en las comunidades guaraní del chaco boliviano, especialmente en la práctica de los abuelos y abuelas que requiere ser reconocidos como patrimonio cultural-tecnológico del Estado Plurinacional de Bolivia, cuya contribución se orienta a concretar la política de Soberanía y Seguridad alimentaria.

## I. MATRIZ DE NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE FORMACION COMPLEMENTARIA

COMPETENCIA 1	SUB COMPETENCIA	Necesidades de Formación
YUPAVO: Preparación de la siembra del maíz aplicando conocimiento y técnicas agronómicas ancestrales, en armonía y complementariedad con madre naturaleza.	Planificar la siembra de manera comunitaria	Vitalidad de la forma propia de planificación comunitaria
	Localización del terreno apto para la producción del maíz	Mantener la técnica de rotación tradicional del uso de suelo
	Chaquear y limpiar el área destinada a la población	Mantener la técnica de chaqueo tradición Rehabilitación tradicional del uso de suelo Dialogo y conservación con los KAAIYA RETA para el equilibrio con la naturaleza
	Cercar el área de siembra:	Incorporar nuevas técnicas de protección del área de producción (cerca eléctrica)
	Seleccionar la semilla de acuerdo a su uso y destino	Recuperación y revalorización de la variedad de semillas nativas de maíz guaraní Revalorización de la importancia del maíz con relación a la cosmovisión de la nación guarani Banco de semillas nativas de maiz
MAETĪ: Realizar la siembra del maíz en función al calendario agrícola bio-indicadores y fisio-indicadores	Realizar la siembra escalonada de maíz para garantizar la seguridad alimentaria familiar y comunal	Técnicas de aislamiento, (barreras, tiempo, espacio) para el mantenimiento de la variedad y producción de semillas. Nuevas técnicas de siembra
	Realizar el control de plagas en la etapa de la siembra hasta la maduración.	Recuperación de actos rituales para el control de plagas Mantener el equilibrio de la naturaleza: Siembra asociada Preparación y uso de insecticidas orgánicos para el control de plagas
	Realizar el control de malezas o deshierbado	Incorporación de nuevas técnicas de control de malezas.
MBAEAGUYE: Desarrollar el proceso de Producción del maíz aplicando saberes y conocimientos sobre etapas de	Identificación el grado de madurez del choclo para la primera recolección del maíz en choclo.	Mantener y transmitir todos los conocimientos culturales de esta etapa productiva del maíz a las generaciones futuras

maduración, recolección y control de plagas.	Recolectar maíz en choclo para el consumo familiar y comunidad	
	Realizar el control de plagas en etapa de maduración del maíz.	Mantener y transmitir todos los conocimientos culturales en el control de plagas a las generaciones futuras Técnicas ancestrales para conservar el choclo para consumo posterior
	Participar activamente de la fiesta grande de la comunidad (ARETE GUASU).	Mantener y transmitir todos los conocimientos culturales respecto a la relevancia e importancia para la existencia del modo de ser (ÑANDEREKO) del pueblo Guaraní Estudio de las propiedades nutritivas del maíz para las diferentes transformaciones
MBAEARIVO: Cosechar y almacenar maíz según su variedad y uso, garantizando la seguridad y soberanía alimentaria	Realizar la mejora, reparación o construcción del troje (la casa del maíz).	Conocimientos sobre el uso y manejo de equipos tecnológicos de cosecha (tradicional y convencional)
	Realizar la cosecha, selección y amontonado del maíz	Recuperar y revalorizar técnicas tradicionales de almacenamiento de semillas. Rescatar y revalorizar los derivados del maíz para la alimentación de acuerdo a su variedad y propiedades nutritivas.
	Trasladar y almacenar el maíz según su variedad y su uso.	Reflexionar de manera permanente sobre la revolución educativa productiva y la soberanía y seguridad alimentaria

