



## “GOBIERNO REGIONAL CONTINÚA IMPULSANDO PRODUCCIÓN DE MAÍZ MORADO VARIEDAD INIA 601 EN LA REGIÓN”

*Productores agroecológicos del centro poblado de Cusichán, distrito de José Gálvez, provincia Celendín, lograron cosechar 5 toneladas de esta preciada variedad de maíz.*

*Por: Dirección de Estadística e Informática*

El Gobierno Regional de Cajamarca, a través de la Dirección Regional de Agricultura y su Agencia Agraria Celendín, en trabajo articulado con INIA, la Municipalidad Distrital de José Gálvez, y en coordinación con la asociación de productores agroecológicos Cusichán, realizaron los labores de cosecha, obteniendo 5 toneladas de maíz morado variedad INIA 601, resultado de la cosecha de 1 hectárea de terreno.

Un porcentaje de esta cosecha se utilizará para la venta y otro porcentaje para semilla mejorada, en este aspecto se ha construido un semillero cerca a los lotes de producción y que estará a cargo de la asociación de productores de la zona.

El Gobernador Regional, Ing. Mesías Guevara Amasifuén, reitero el compromiso con los productores y agricultores de la región. “Vamos a seguir trabajando, vamos a seguir buscando los recursos para no disminuir la velocidad con la que hemos venido trabajando en estos dos años y medio de gestión” expresó la autoridad regional. Así mismo resaltó el trabajo que viene realizando el Ing. Juan Altamirano, director de la Agencia Agraria Celendín, a la Ing. Alicia Miranda, gran investigadora cajamarquina.



Por su parte El Director Regional de Agricultura Cajamarca, Ing. Elfer Neira Huamán, comento que se viene trabajando articuladamente con todos los niveles de gobierno para mejorar y distribuir semilla de alta calidad a productores de la región. Así mismo, asegurarles un posicionamiento en el mercado con alta rentabilidad económica, y lograr certificación de más semilleros.

#### Dato

El maíz morado INIA 601 es una variedad mejorada, muy apreciada en el mercado por su alta rentabilidad económica ya que posee gran cantidad de antioxidantes, en especial un alto contenido de antocianina. Con una producción de hasta 5 toneladas por hectárea, se aprovecha el grano en forma de harina para la elaboración de una edición especial wiskis, la coronta o tuza para la elaboración de postres, tés y bebidas. De igual manera la panca, para tintes y otros fines industriales.