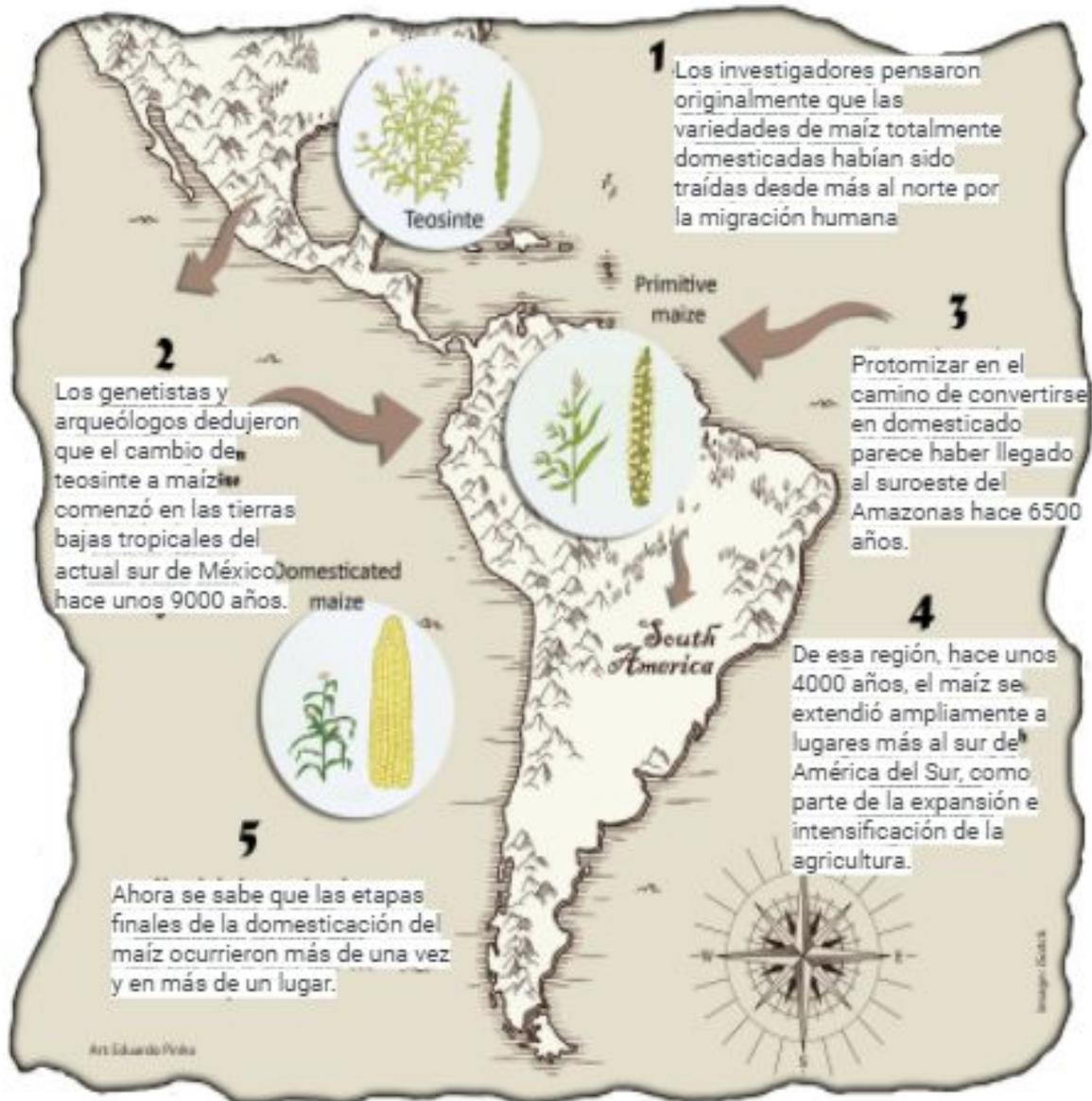


Orígenes de las palomitas de maíz

Hay muchos tipos diferentes de maíz que se originaron a partir de pastos silvestres (Teosinte) cultivados en América Central y del Sur alrededor del 5000 a. C. Los pueblos indígenas precolombinos usaron estos pastos silvestres de Teosinte y finalmente los cultivaron para producir más granos que estaban más juntos. Los indígenas del centro de México y América del Sur emigraron al norte, trayendo estos granos de maíz con ellos.



*PC: Eduardo Pinho

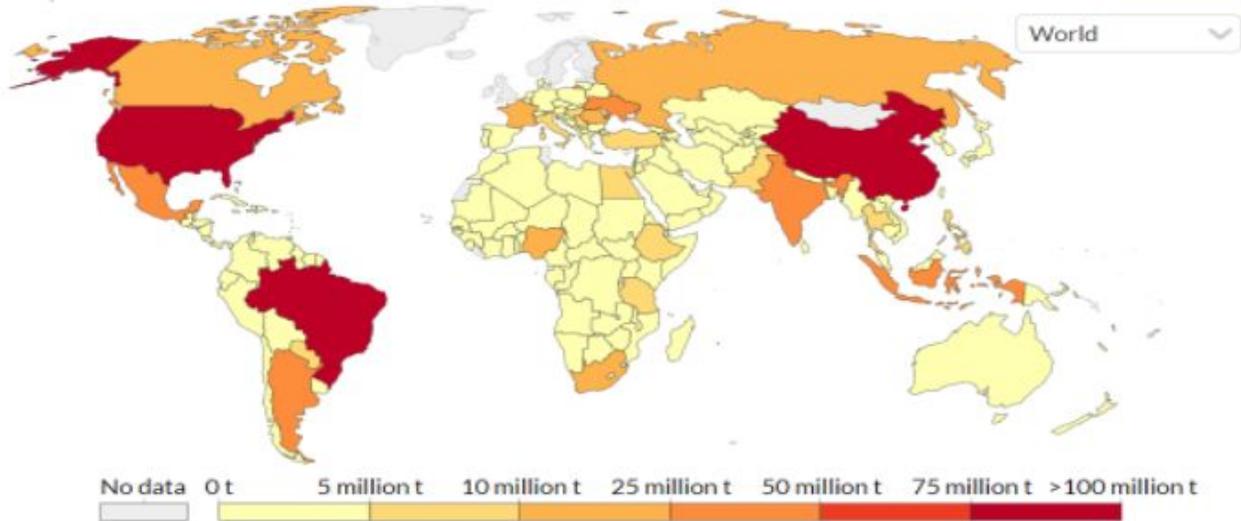
Muchos países de todo el mundo cultivan y procesan maíz. En el siguiente mapa, cada país está resaltado con un color diferente según la cantidad de toneladas (1 tonelada = 2,204 libras) de maíz que procesan.

Instrucciones: Encierre en un círculo los países con mayor producción y si conoce el nombre de ese país, escriba su etiqueta junto al mapa. Dibuja una estrella junto al país de donde se originó el maíz como pasto silvestre.

Producción de Maíz, 2018

La producción de maíz se mide en toneladas.

Our World
in Data



Source: UN Food and Agriculture Organization (FAO)

OurWorldInData.org/agricultural-production • CC BY

Las palomitas de maíz son una variedad especial de maíz pedernal que tiene granos con una capa exterior dura (pericarpio) que debe calentarse. Cuando se calienta, la humedad dentro de los granos vaporiza el interior y, una vez que la cáscara exterior alcanza su punto de presión, se abre, liberando su interior comestible. Arqueólogos y paleobotánicos han encontrado granos de palomitas de maíz milenarias en tumbas en la costa de Perú que estaban tan bien conservadas, ¡que aún se podían abrir!



*PC: Popcorn.org

Instrucciones: En el cuadro a continuación, enumera las semejanzas y diferencias que observe entre el pasto silvestre Teosinte y el maíz moderno. A medida que la planta evolucionó, ¿cambió? ¿Cómo se compara este pasto

silvestre con el maíz moderno? ¿Cómo crees que obtuvimos diferentes tipos de maíz?

Domesticación natural



Teosinte
(planta silvestre - Zea Mays)



Híbrido mutado
(maíz primitivo o intermedio)



Maíz
(maíz moderno)

*PC: University of Notre Dame

Semejanzas

Diferencias

--	--

Granada: crece en las montañas de américa del sur.

Mazorcas de maíz (Egg Corn): el maíz más antiguo del mundo, cada grano tiene su propia cáscara.

Jala: de México, son las mazorcas más grandes del mundo, más de dos pies de larga.

Azteco negro (Black Aztec): es blanca cuando se cosecha y se vuelve negro azulado cuando se seca.

Montaña pintada (Painted mountain): puede sobrevivir a los vientos fríos y la sequía.

Federal del norte (Northern flint): crece bien en climas fríos.

Maíz abollado verde (Green Hopon dent): de México, se hace en tamales verdes.

Maíz azul (Blue corn): se muele en harina para tortillas y chips.

Maíz morada: se convierte en una bebida llamada chicha morada en Perú.

Rosa Hopi (Hopi pink): puede crecer en el desierto.

Roja Mandan (Mandan Red): originalmente cultivada en las ventosas llanuras de Dakota del Norte.

*PC: Junior Library Guide