



# BOLETIN CAMINO AL DESARROLLO

Boletín FUNDESYRAM, edición N° 91 | Octubre, 2018

## EL SORGO O MAICILLO, CREANDO INDEPENDENCIA PARA EL DESARROLLO



*Asociaciones AMEABED y AMDT, Raúl Mendoza FUNDESYRAM, Puxtla.*

El sorgo o maicillo como comúnmente es conocido, es uno de los cultivos acriollados con características aceptables que benefician a los productores, los cuales han implementado a este cultivo la cadena de valor, en las diferentes áreas.

Nuestros antepasados utilizaban también este grano para la elaboración de tortillas, obteniéndolas de color un tanto gris y de alto valor nutricional, en consecuencia, de la forma de moler el grano, ya que este se molía en piedra de teta o piedra de moler como comúnmente se le conoce.

Las experiencias de implementar el cultivo de sorgo para la producción de forraje, es de importancia económica para los ganaderos del país, específicamente en la zona occidental, pues conocer las bondades de las variedades nos permite decidir si podemos aumentar la carga animal por área de suelo; al mismo tiempo, mejorar la productividad y la producción de leche y carne con la calidad de forraje producido y además, nos permite establecer silos para guardar el alimento en época seca.

El maicillo es uno de los cuatro granos básicos de mayor importancia a nivel nacional, y uno de los productos con un gran auge de transformación, dándole un valor agregado a productos de mayor aceptación en las comunidades.

En el departamento de Ahuachapán, se implementa una experiencia de mujeres de las Asociaciones AMEABED y AMDT, quienes están elaborando galletas de sorgo, que ayudan al desarrollo nutricional de las personas, pues gracias a que este grano es carente de gluten.

Ellas han compartido su experiencia a través de intercambios, ya que, en la mayoría de las comunidades a nivel nacional, está presente o se cultiva el maicillo.