



MACA – PRODUCCION ANCESTRAL.

Altitud ideal de producción de 4000 a 4500 m.s.n.m. y en tierra escogida.

Para producir maca agradable y de calidad se siembra en tierras vírgenes y se produce dos campañas consecutivas para luego debe descansar 7 años como periodo mínimo para volver a sembrar.

1. Se voltea la tierra con calza (chaqui tacla) en mes de marzo en sabanas mas o menos de dos metros de ancho en sentido horizontal a la ladera. La calza se introduce a 0.20 m de profundidad cortando trozos grandes de champa o hierba las que se colocan hierba en forma ordenada formando camellones grandes, para estas faenas son los hombres los que hunden la chaqui tacla y las mujeres las que trasladan las champas levantadas. Este trabajo se realiza en el mes de marzo cuando la tierra es suave por las lluvias, el tiempo que se deja la tierra volteada para que se inicie la pudrición y así aprovechar los nutrientes de las plantas es de 5 meses a 01 año.
2. Cerca de fines de agosto nuevamente de regreso a la tierra, esta se curpea con huana (herramienta ancestral, una especie de mortero de piedra alay mosca o granito hueco con mango de madera) dejando en polvo todas las champas y terrones volteados nielando el hoyo dejado por los champas sacadas.
3. El 30 de agosto de esparce la pita (semilla) al boleó en forma pareja generalmente por la mañana cuando el aire no corre. El 30 de agosto generalmente somos avistados por las primeras lluvias de la temporada y generalmente cae granizo. A partir de ese día lapita empieza a ablandarse y poco a poco brotan las nuevas plantitas. La planta produce una raíz tuberosa al cabo de 9 meses y en mayo y junio se cosecha.
4. La cosecha se realiza con hallacho para luego ser recogidas y trasladar a los campos de secado o tendedores cuidando de voltear constantemente para que las macas no entren en pudrición. A medida que va secado se va desprendiendo las hojas para luego se seleccionarlas por tamaño. Esto ayuda a revisar y constatar el secado uniforme. El tiempo de secado es de tres meses.
5. El trojado(almacenado) deber ser en ambiente seco y ventilado, La maca puede guardarse por años sin que pierda sui valor nutritivo mas al contrario pierde humedad la cual es valorada al momento del proceso en harinas o extruidos.

