

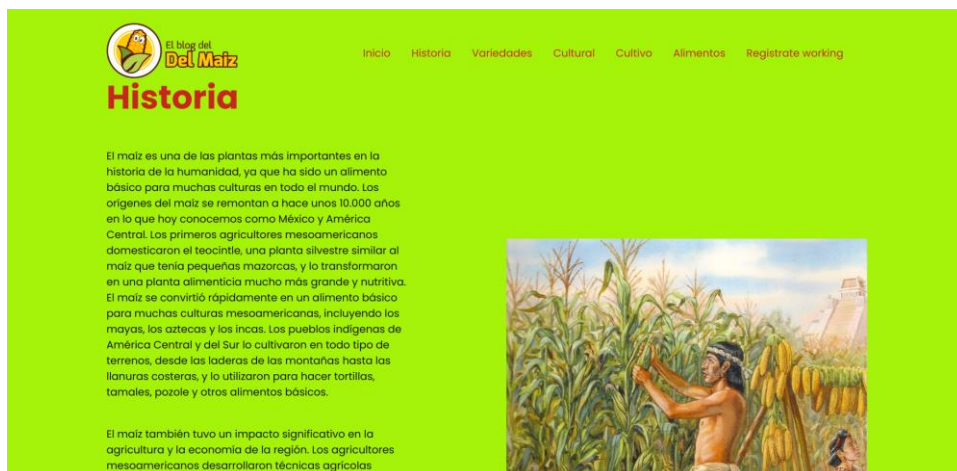
Manual de usuario.

Funcionamiento la página web

Se tiene un menú donde le usuario tiene varias opciones a las que el puede ingresar. Lo primero que se mostrará será el apartado inicio, en este solo se muestra una breve frase sobre el maíz.



Luego tenemos el apartado de Historia, en esta muestra de forma breve la historia de maíz, sus orígenes.



En el apartado de variedades tendremos tres secciones, una en donde mostramos las variedades de Maíz que existen. La segunda en donde te damos la oportunidad de escoger a tu maíz favorito de los tres principales.



[Inicio](#)
[Historia](#)
[Variedades](#)
[Cultural](#)
[Cultivo](#)
[Alimentos](#)
[Registrate working](#)

Variedades del maiz


El maiz es una planta extremadamente versátil que tiene cientos de variedades diferentes. Las variedades de maiz se pueden clasificar en función de su tamaño, forma, color y sabor. Aunque hay mas de 150 variedades criollas, hay tres principales que debes conocer:

Maiz amarillo

El maiz amarillo es una de las variedades más comunes en Guatemala. Es utilizado para la elaboración de tortillas, tamales, atoles y otros platillos típicos de la gastronomía guatemalteca.



Aquí puedes ingresar tu nombre y escoger un maíz



[Inicio](#)
[Historia](#)
[Variedades](#)
[Cultural](#)
[Cultivo](#)
[Alimentos](#)
[Registrate working](#)

¿Cual es tu maiz favorito?

Ingrese su nombre:

Seleccione su maiz favorito:

Color de maiz favorito:

Azul
▼

Guardar

Y luego te mostramos que es el maíz que tiene más fans

Ranking color con mas fans	
Color	Cantidad
amarillo	7
azul	13
blanco	5

Tenemos el apartado de cultivo, donde te mostramos el proceso de cultivo, tenemos una sección, donde te damos una opción de calcular, en cuanto tiempo puedes cosechar tu maíz si lo siembras.



El blog del
Del Maíz

[Inicio](#) [Historia](#) [Variedades](#) [Cultural](#) [Cultivo](#) [Alimentos](#) [Registrate working](#)

¿Como Sembrar un maíz?

Paso 1

Lo más aconsejable es que te hagas con semilla de maíz dulce o tierno, ya que recogerás cosechas para poder comerla y para poder acompañar tus platos. Infórmate bien de los tipos de maíces y planta el más conveniente.

Paso 2

Recuerda que el maíz requiere mucho sol, por eso es aconsejable sembrar entre mayo y junio. Siempre que haga ya calor, no necesita protección bajo el sol, ya que si la tierra se enfría, el maíz se pudrirá. Intenta que le dé mucho sol, constantemente, para su crecimiento y desarrollo.

Paso 3

El terreno para la siembra del maíz debe estar muy abonado, además de seco. Antes de plantar añade

CORN PLANT GROWTH



Esta es la calculadora

Calcula en cuanto tiempo puedes cosechar tu maíz

Fecha de siembra (YYYY-MM-DD):

Calcular fecha de cosecha

En la sección de alimento primero mostramos al maíz y lo importante que es como alimento. Luego tenemos la opción de puedas ingresar una receta que conozcas, y luego te mostramos, las recetas que los demás usuarios ingresaron.



[Inicio](#) [Historia](#) [Variedades](#) [Cultural](#) [Cultivo](#) [Alimentos](#) [Regístrate working](#)

Alimentos

El maíz es una planta originaria de América que ha sido cultivada desde hace miles de años. En Guatemala, el maíz ha sido un cultivo fundamental desde tiempos prehispánicos y sigue siendo un alimento básico en la dieta de la población.

La historia del maíz en Guatemala se remonta a los antiguos mayas, quienes cultivaban diferentes variedades de maíz en sus tierras. El maíz era considerado una planta sagrada y se utilizaba en ceremonias religiosas, así como en la elaboración de alimentos. Los mayas también desarrollaron técnicas de cultivo sofisticadas, como la rotación de cultivos y la construcción de terrazas para evitar la erosión del suelo.

El maíz es un alimento muy versátil y nutritivo que ha sido parte fundamental de la dieta de muchas culturas desde hace miles de años. El maíz es rico en carbohidratos complejos, fibra, vitaminas B y C, y minerales como el hierro y el magnesio. Además, el maíz es una buena fuente de proteínas vegetales, lo que lo hace una opción importante para personas que siguen una dieta vegetariana o vegana.

En América Latina, el maíz es utilizado para preparar una gran variedad de platillos y alimentos, como tortillas, tamales, atoles, chuchitos, entre otros. Muchas de estas comidas se consideran platillos tradicionales y son muy populares en la región.

El maíz también se utiliza para producir otros alimentos como cereales, harina de maíz, palomitas de maíz, aceite de maíz, entre otros. Además, el maíz es utilizado en la alimentación animal para la producción de carne, leche y huevos.

Sección para ingresar tu receta.



[Inicio](#) [Historia](#) [Variedades](#) [Cultural](#) [Cultivo](#) [Alimentos](#) [Regístrate working](#)

Alimentos

El maíz es una planta originaria de América que ha sido cultivada desde hace miles de años. En Guatemala, el maíz ha sido un cultivo fundamental desde tiempos prehispánicos y sigue siendo un alimento básico en la dieta de la población.


La historia del maíz en Guatemala se remonta a los antiguos mayas, quienes cultivaban diferentes variedades de maíz en sus tierras. El maíz era considerado una planta sagrada y se utilizaba en ceremonias religiosas, así como en la elaboración de alimentos. Los mayas también desarrollaron técnicas de cultivo sofisticadas, como la rotación de cultivos y la construcción de terrazas para evitar la erosión del suelo.

El maíz es un alimento muy versátil y nutritivo que ha sido parte fundamental de la dieta de muchas culturas desde hace miles de años. El maíz es rico en carbohidratos complejos, fibra, vitaminas B y C, y minerales como el hierro y el magnesio. Además, el maíz es una buena fuente de proteínas vegetales, lo que lo hace una opción importante para personas que siguen una dieta vegetariana o vegana.

En América Latina, el maíz es utilizado para preparar una gran variedad de platillos y alimentos, como tortillas, tamales, atoles, chuchitos, entre otros. Muchas de estas comidas se consideran platillos tradicionales y son muy populares en la región.

El maíz también se utiliza para producir otros alimentos como cereales, harina de maíz, palomitas de maíz, aceite de maíz, entre otros. Además, el maíz es utilizado en la alimentación animal para la producción de carne, leche y huevos.

Sección donde mostramos las recetas

<div></div> <div>Inicio Historia Variedades Cultural Cultivo Alimentos Regístrate working</div>			
Autor receta	Nombre de la receta	Ingredientes	Instrucciones
Estuardo Ramos	Palomitas de maíz dulces	1 cucharada de aceite de oliva 60 g de granos de maíz para hacer palomitas 100 g de azúcar blanquilla 50 ml de agua	<p>Lo primero que vamos a hacer es preparar las palomitas. Para ello, echamos 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente incorporamos 60 g de maíz para hacer palomitas. Dejamos la sartén a fuego medio y removemos bien para que los granos de maíz se impregnen bien con el aceite. Tapamos la sartén para evitar que el maíz al explotar salga volando. Transcurridos un par de minutos los granos de maíz comenzarán a estallar convirtiéndose en palomitas. Una vez tengamos las palomitas de maíz hechas, las reservamos en la misma sartén. Si algún grano de maíz no ha explotado o ha quedado entreabierto, no pasa nada, lo desechamos.</p> <p>Para el caramelo: derrite el azúcar con el agua a fuego medio-alto y remueve de forma constante. Baja a fuego medio cuando el almibar comience a burbujear y remueve de vez en cuando hasta que se torne de color dorado. Incorpora el caramelo a las palomitas e integra ambas elaboraciones. Extiende las palomitas sobre papel de horno o un trozo de film transparente y déjalas enfriar.</p>