

# INFORME ANUAL 2020

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA A.C.



# CONTENIDO

<b>Presentación .....</b>	<b>3</b>
<b>Quiénes somos .....</b>	<b>4</b>
<b>Incidencia .....</b>	<b>6</b>
<b>Biodiversidad .....</b>	<b>10</b>
<b>Educación y divulgación .....</b>	<b>19</b>
<b>Impulso productivo .....</b>	<b>43</b>
<b>Transparencia .....</b>	<b>48</b>
<b>Nuestro equipo .....</b>	<b>51</b>
<b>Agradecimientos .....</b>	<b>54</b>



Durante este año en el que las personas y las industrias se han enfrentado a retos sanitarios, económicos y sociales nuestra labor se volvió más importante que nunca ya que el maíz es un pilar fundamental de la salud, el desarrollo económico y la cultura nacional. En este informe presentamos las actividades y resultados de nuestros programas realizados durante el año 2020, los cuales fueron concebidos para contribuir al cumplimiento de nuestra misión.

Esta labor no hubiera podido consolidarse sin el apoyo de **Fundación Dondé**, cuyo soporte ha sido un pilar fundamental para materializar los programas y acciones que desempeña Fundación Tortilla, especialmente aquellos destinados a promover la educación y el conocimiento en torno al maíz.



# QUIÉNES SOMOS

**MISIÓN:** Promover la cultura y consumo del maíz y la tortilla como elementos fundamentales del bienestar nacional.

**VISIÓN:** Ser un agente de cambio en la puesta en valor del maíz como un generador de bienestar nacional integral.

Fundación Tortilla surge ante la situación y los retos que ha enfrentado el sector del maíz en México, tales como: la caída en el consumo per cápita de tortilla en los últimos 30 años; la falta de conocimiento sobre la importancia natural, alimentaria, cultural e histórica del maíz en nuestro país; el deterioro de la calidad de los alimentos elaborados con maíz; los problemas de salud en México relacionados con la alimentación; el riesgo que enfrenta la producción tradicional del maíz; la pérdida de biodiversidad mexicana, en general, y de la del maíz, en particular; las insuficientes políticas públicas para garantizar la conservación y promoción de este grano mexicano; y la inseguridad alimentaria, ante la creciente importación de este grano.



## NUESTROS PROGRAMAS Y OBJETIVOS



### INCIDENCIA MAÍZ

Contribuir en la construcción de políticas públicas en torno al maíz y la tortilla.



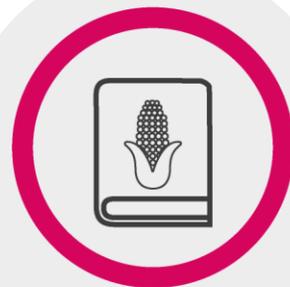
### DIVERSIDAD MAÍZ

Promover la conservación de la biodiversidad del maíz y de otras especies asociadas a la milpa.



### SABER MAÍZ

Generar y divulgar conocimiento en torno al maíz y la tortilla.



### EDUCAR MAÍZ

Desarrollar y promover educación sobre maíz y tortilla.



### IMPULSO MAÍZ

Promover el desarrollo social y económico en torno al maíz y sus derivados.



### FUNDACIÓN SANA

Lograr la operación eficiente, responsable y sustentable de nuestra fundación.



# PROGRAMA INCIDENCIA MAÍZ

Contribuir en la construcción de políticas públicas en torno al maíz y la tortilla.

## MODIFICACIONES A LA NORMA DE LA TORTILLA

En junio de 2019 por iniciativa de Fundación Tortilla se externó a la Secretaría de Salud y Secretaría de Economía la necesidad de **reformular la regulación de la tortilla de maíz en México** (NOM-187) con el fin de garantizar el cumplimiento de los derechos humanos a la salud, la alimentación y la información al consumidor.

Gracias a esta gestión, el 17 de febrero de 2020 se publicó el Programa Nacional de Normalización 2020 en el Diario Oficial de la Federación (DOF) en el cual se incluyó a la NOM-187 dentro de las normas a revisar durante el ejercicio 2020. Para tal propósito las autoridades conformaron un **grupo de trabajo** con los diferentes actores del sector maíz-tortilla para propiciar el diálogo y discutir las disposiciones normativas necesarias para garantizar una tortilla de calidad en México.

Una vez concluida la revisión y redacción del proyecto final de la norma, esta será presentada a consulta pública para recibir y atender comentarios adicionales previo a su publicación definitiva en el DOF.



**SE**  
SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

**PROFECO**  
PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR

## VINCULACIÓN CON ORGANIZACIONES DE LA SOCIEDAD CIVIL



Fundación Tortilla es miembro activo de la **Alianza por Nuestra Tortilla**, un colectivo de organizaciones y actores de la sociedad civil que promueve la **Buena Tortilla** como parte de la cultura mexicana y la soberanía alimentaria, dependiente de la producción de maíces nativos diversos y de la revaloración de la producción campesina e indígena; concientizando a la población sobre la problemática que enfrenta la tortilla, exigiendo el derecho a la Buena Tortilla, incidiendo en políticas públicas y fortaleciendo cada eslabón del sistema semilla-tortilla.



Nuestros programas se encuentran alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, impulsando acciones concretas que contribuyen al **cumplimiento de las metas** de cinco de ellos:



## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



# PROGRAMA DIVERSIDAD MAÍZ

Promover la conservación de la biodiversidad del maíz y de otras especies asociadas a la milpa.

## PROGRAMA DE RESCATE DEL MAÍZ PALOMERO



Desde hace cinco años hemos impulsado un programa de rescate de maíces palomeros mexicanos, los cuales son los maíces más antiguos del mundo y se encuentran en peligro de desaparecer debido a su baja demanda y a que no se ha promovido la investigación para fomentar su consumo.

Nuestros esfuerzos se han centrado en el estudio y promoción de la raza **Maíz Palomero Toluqueño**, la cual se cultiva principalmente en las zonas altas del Estado de México.

Hemos llevado a cabo expediciones en la región con el propósito de **localizar productores** que han conservado este importante maíz para la historia natural y cultural de nuestro país.

Realizamos la **colecta más grande en la historia** de este maíz, gracias a la cual se pudieron documentar las características típicas que presenta esta raza y a su vez invitar a los productores para conformar una **Red de Guardianes de Maíz Palomero Toluqueño**.

En años anteriores, este programa contó con el apoyo de **Fundación Cinépolis**, el cual fue de gran ayuda para llevar a cabo estas acciones.



## DIVULGACIÓN SOBRE EL MAÍZ PALOMERO TOLUQUEÑO

A fin de fortalecer la importancia y arraigo del maíz palomero toluqueño en la cultura otomí del municipio de Morelos, Estado de México hemos fomentado diferentes actividades culturales y educativas.

Destaca la siembra de **milpas escolares** en colaboración con los alumnos, maestros y padres de familia de las escuelas preescolar y primaria de San Marcos Tlaxalpan, en las cuales participaron más de **100 alumnos**.



Hemos impartido también **charlas educativas y de sensibilización** en instituciones como la **Universidad del Valle de México** y la **Universidad Autónoma del Estado de México** con un impacto directo en más de **500 jóvenes**.

Unimos esfuerzos con **TAMOA** para la conservación del maíz palomero toluqueño a través de un **programa de comercialización responsable en México y Estados Unidos**. Dicho programa propicia su consumo y contribuye al desarrollo social y económico de las familias otomíes que lo han conservado.

Este maíz se utiliza para la elaboración de tortillas, tostadas, tamales, pinole y atole. Lamentablemente ha disminuido su capacidad de reventar para la preparación de palomitas. Sin embargo, existen diferentes esfuerzos de investigación encaminados a recuperar su reventado.

Asimismo, se impartió una **capacitación sobre buenas prácticas de manejo postcosecha** para productores de maíz palomero toluqueño en la comunidad de San Marcos Tlazalpan, Estado de México con el fin de desarrollar capacidades en las familias productoras para conservar su maíz en mejor estado.



Para lograr el **mejoramiento** del maíz palomero toluqueño entablamos colaboraciones con el Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal (**ICAMEX**) en el Estado de México.

Asimismo, colaboramos con estudiantes de la **Unidad de Estudios Superiores Morelos** en la realización de cinco proyectos de **tesis de licenciatura** dedicadas a diferentes aspectos de la producción y aprovechamiento del maíz palomero toluqueño.



## COLABORACIONES PARA LA INVESTIGACIÓN



## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



Nuestro Programa de Rescate de Maíces Palomeros nos hizo acreedores al **primer lugar** del **Premio Innova SEDAGRO 2020** cuyo estímulo nos permitió continuar con nuestro programa.

Agradecemos al Gobierno del Estado de México y a la Secretaria del Campo por esta distinción, así como por todo el apoyo recibido a favor del maíz palomero toluqueño mexiquense.



Los alumnos Mariana Miranda, Mariana Monroy y Cosme Alberto García de la Universidad Mexiquense del Bicentenario obtuvieron el **primer lugar** en la **Feria Internacional de Investigación, Desarrollo, Innovación y Emprendimiento Social (FIIDIES) 2020** gracias al proyecto de investigación sobre el maíz palomero toluqueño que desempeñaron durante su residencia profesional en Fundación Tortilla.

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



Junto con alumnos de la **Universidad Autónoma del Estado de México** generamos un **Manual de buenas prácticas de manejo postcosecha del maíz palomero toluqueño**, el cual explica técnicas y procedimientos sencillos para evitar la aparición de plagas en el maíz y mejorar su capacidad de reventado. Este material servirá de apoyo a los productores de la región para lograr la **conservación y mejor aprovechamiento de sus cosechas**.

### Limpieza de las mazorcas



Consiste en la eliminación de hojas, barbas de maíz de la mazorca, mazorcas podridas para mantener la sanidad de la cosecha.

Elementos no deseados



Mazorca limpia



El proceso de limpieza, debe realizarse cuidadosamente para evitar causar daños a las mazorcas sanas, separando mazorcas con presencia de plagas (gorgojo y palomilla) y enfermedades (huilacoche).



### Almacenamiento para "Tortilla"



- Uso de CAL (Ca(OH)<sub>2</sub>).
- Almacenar preferentemente, en tambos de plástico con tapa.

### Almacenamiento para "Palomitas"

- No usar CAL.
- Mantener su % de Humedad (12.7).
- Evitar el contacto con otra variedad de maíz.
- Dar proceso aireación.



### Otras opciones



Silos

Botes de plástico/vidrio

- Eficiente.
- Muy rentable.

Cincolote



Bolsas herméticas

- Protege contra humedad, gases y olores.
- Sellado con calor.
- Fácil manejo para la venta.

# MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO POSTCOSECHA DEL MAÍZ PALOMERO

## MAÍZ PALOMERO ARROCILLO EN VERACRUZ

Durante 2020 iniciamos trabajos de investigación sobre los **maíces palomeros del estado de Veracruz** en donde aún se conserva la raza de **maíz arrocillo**, la cual también está considerada como una de las más antiguas del mundo y que desafortunadamente se ha dejado de cultivar.

Participamos en diversas ocasiones en el programa **Veracruz Agropecuario** con el propósito de **sensibilizar y divulgar** la existencia de maíz palomero ancestral en el estado de Veracruz.





# **PROGRAMA SABER MAÍZ**

## **Educación y divulgación**

Generar y divulgar conocimiento en torno al maíz y la tortilla.



## PROGRAMA SABER MAÍZ

A fin de **difundir información** veraz y especializada sobre el maíz y la tortilla nuestro programa Saber Maíz está enfocado en la **investigación**, la **generación de materiales** y, sobre todo, la **divulgación** sobre estos temas.

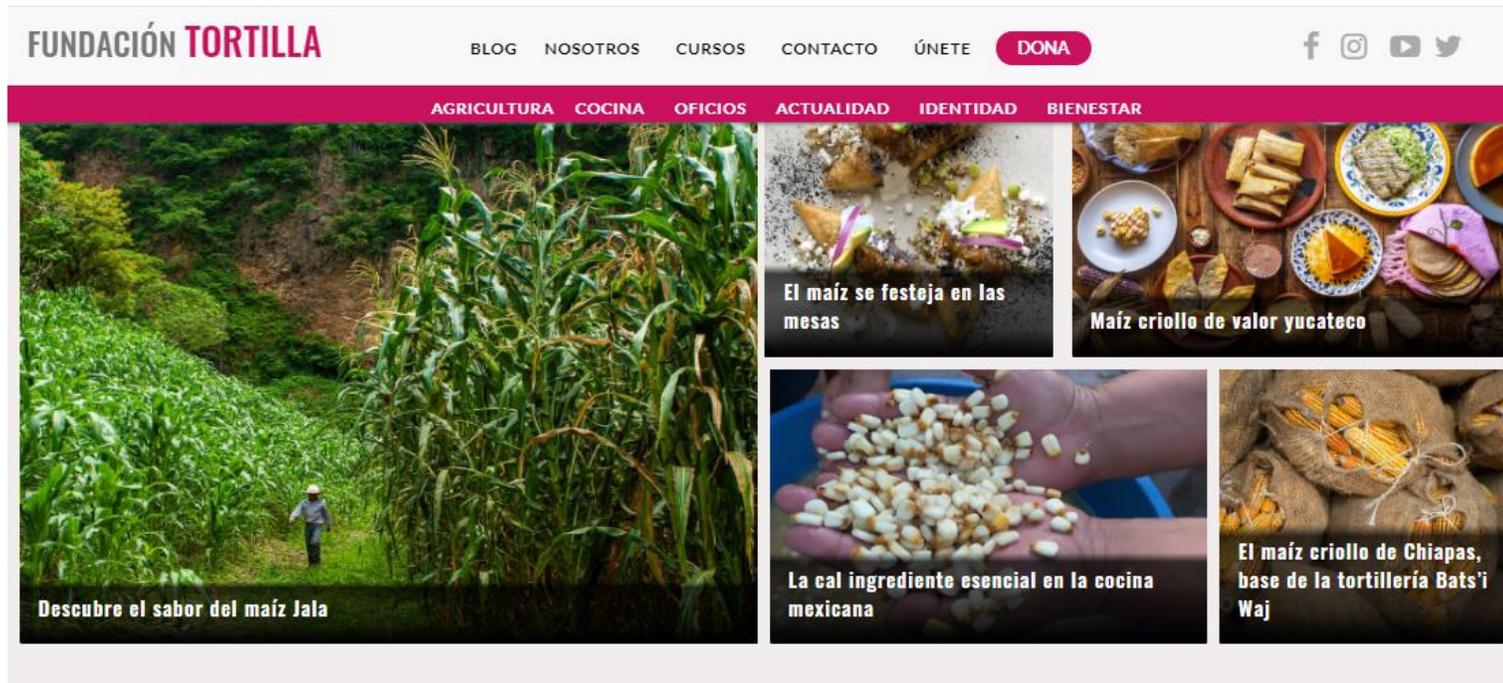
La información que generamos como resultado de nuestras investigaciones se transmite a través de gráficos educativos, materiales audiovisuales, notas promocionales y de divulgación, fotografías, ilustraciones y otros materiales educativos los cuales compartimos diariamente a través de nuestra **página web** y **redes sociales**.



# NUESTRA PÁGINA WEB

[fundaciontortilla.org](https://fundaciontortilla.org)

El 27 de julio de 2020 efectuamos el **lanzamiento de nuestra página web**, un portal en el cual compartimos **información especializada** sobre maíz y tortilla generada por un **equipo editorial profesional**, abordando temas como agricultura, cocina, proyectos productivos, identidad y cultura así como noticias relacionadas con el sector.



## RESULTADOS:



**81** notas publicadas



**120,068** visitas



**71,626** usuarios



Con el propósito de brindar información profesional en nuestra página web, conformamos un **equipo editorial especializado en periodismo cultural y gastronómico**. A partir de 2020 se integraron a nuestro equipo los periodistas Wendy Pérez, Alejandro Dunga y Mariana Castillo, quienes colaboran con nosotros a través de la redacción y edición de reportajes, entrevistas, crónicas y artículos de opinión relacionados con el maíz y la tortilla.

Asimismo, el equipo de operativo de Fundación Tortilla se ha capacitado en redacción de textos para generar y compartir artículos de interés.

Contamos también con el apoyo de Margarita Delgado y Gala Jaeger, **jóvenes periodistas voluntarias** que también contribuyeron con la generación y publicación de contenidos en esta plataforma.



WENDY PÉREZ



ALEJANDRO DUNGLA



MARIANA CASTILLO

## CONFORMACIÓN DE EQUIPO EDITORIAL



Debido a que hemos identificado una gran necesidad de información en torno al cultivo y aprovechamiento del maíz, una de las principales tareas de Fundación Tortilla ha sido la generación y divulgación de materiales informativos y educativos a través de nuestra página web y redes sociales como **Facebook, Instagram y YouTube.**

Diariamente publicamos notas, fotografías, entrevistas, videos, recetas o infografías con la intención de impactar de forma positiva al **mayor público posible**, ofreciéndoles **información útil** sobre maíz y tortilla, además de **propiciar el diálogo y la participación** de nuestros seguidores.



## GENERACIÓN DE CONTENIDOS PARA REDES SOCIALES



## COMUNIDAD DIGITAL

A continuación presentamos los principales indicadores de resultados en nuestras plataformas digitales:



 Seguidores: **443,268**

 Me Gusta: **349,975**

 Alcance anual: **22,832,573**

 Reacciones: **423,788**

 Comentarios: **30,437**

 Videos: **134**

 Reproducciones: **6,731,600**



 Seguidores: **11,827**

 Fotografías: **156**

 Historias: **102**



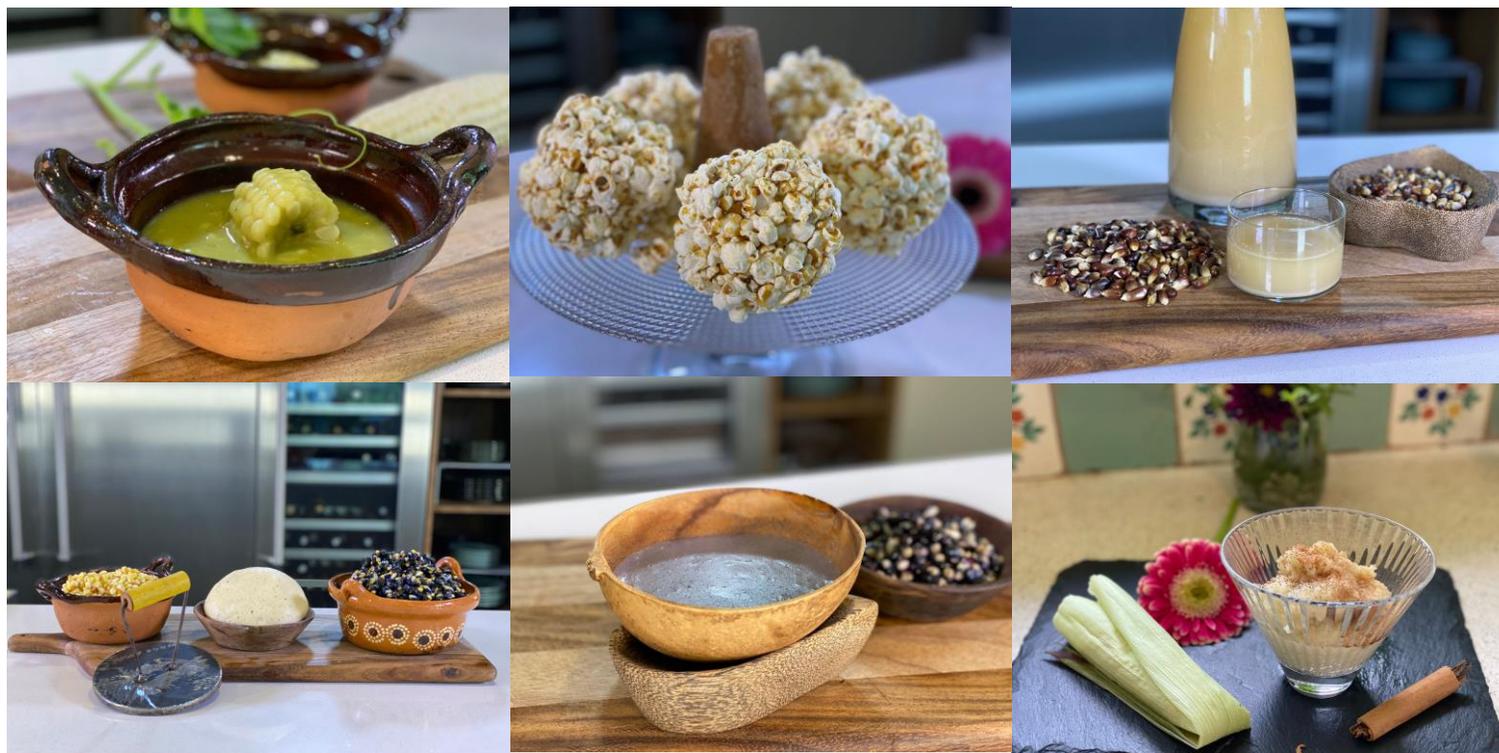
 Suscriptores: **12,044**

 Videos: **187**

 Visitas al canal: **1,287,560**



En colaboración con la plataforma digital **Cocina al Natural** produjimos **24 videorecetas** presentadas en una serie de **ocho episodios** transmitidos en la página de Facebook Tortilla de Maíz Mexicana y el canal de YouTube Cocina al Natural. Estas recetas alcanzaron un total de **58,500 reproducciones en Facebook** y **76,625 reproducciones en Youtube**.



## VIDEORECETAS "LA COCINA DEL MAÍZ"



Colaboramos con la maestra **Lilia Martínez** de Cocina Cinco Fuegos y **Google Arts & Culture** para la generación de **tres exposiciones virtuales** que serán publicadas en 2021 y que abordan las siguientes temáticas:

- Historia y diversidad del maíz en Puebla
- Antojitos de masa poblanos
- Tortilla de maíz en Puebla



## DIFUSIÓN CULTURAL GOOGLE ARTS & CULTURE



## DESARROLLO DE CONOCIMIENTOS SOBRE EL USO DE LA CAL



Debido a la gran importancia de la cal en la nutrición y sus beneficios en la producción agrícola, hemos colaborado con el **Grupo Calidra** para la generación y divulgación de **materiales informativos** sobre el **uso de la cal (hidróxido de calcio)** como elemento esencial de la técnica de nixtamalización, así como el uso de la **cal agrícola** como remediador de suelos productivos.



### TORTILLAS CON LA CAL ADECUADA

Ingrediente indispensable para el proceso de nixtamalización, la cal o hidróxido de calcio debe poseer un nivel de pureza de mínimo 90 por ciento para garantizar la salud de los consumidores de tortilla de maíz.



### EL USO DE LA CAL AGRÍCOLA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SUELO DE CULTIVO

Este tipo de cal se utiliza como un auxiliar para corregir problemas de pH en el suelo cultivable: al hacerlo se maximiza la asimilación de nutrientes y se genera un mayor rendimiento en la cosecha.



### CONSERVA TU MAÍZ CON CAL

Debido a su composición y textura, la cal hidratada es un gran aliado para evitar la presencia de hongos y plagas durante el almacenamiento del maíz.



Previo a la emergencia sanitaria por COVID-19, realizamos viajes de investigación a los siguientes estados: Coahuila, Estado de México, Jalisco, Michoacán, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala, Veracruz y Zacatecas. Aunque esta actividad se vio limitada durante este año, nuestro trabajo de investigación ha continuado a distancia.



## TRABAJO DE CAMPO



## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

### COCINA TRADICIONAL DE VIESCA, COAHUILA

En colaboración con la **Universidad Autónoma de Coahuila**, el **Instituto de Investigación para el Desarrollo Integral de la Mujer Universitaria**, la agrupación **Cocinas y Artesanías Tradicionales de Viesca, Coahuila** y el **Centro de Investigación y Jardín Etnobotánico** iniciamos investigaciones y levantamientos audiovisuales sobre la **cocina del maíz** en el pueblo mágico de Viesca, Coahuila. Como resultado de esta colaboración generaremos en 2021 un recetario digital dedicado a la importancia del maíz en la cocina y alimentación de este pueblo mágico.



## RECETARIO DE MAÍZ TOLONKI

En colaboración con jóvenes de la comunidad de **San Marcos Tlaxalpan**, municipio de Morelos, Estado de México iniciamos investigaciones para la recopilación de un **recetario de maíz palomero toluqueño "tolonki"** en el cual se incluirán recetas, fotografías, testimonios, poemas y cuentos con la participación de la comunidad Otomí-Hñätho, productora y guardiana de este maíz.

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN



# PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

## CATÁLOGO DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA

Debido a la importancia que tiene la transformación del maíz para la alimentación y la economía del país, realizamos un mapeo de empresas que se dedican a la fabricación y comercialización de maquinaria y equipo para la transformación y producción de alimentos a base de maíz.

Este catálogo pretende vincular a los emprendedores y empresarios del maíz en México con las empresas que producen los equipos necesarios para llevar a cabo su actividad.

El sector maíz-tortilla es una actividad que genera una importante derrama económica y la generación de miles de empleos.

Hasta el momento se han identificado **53 empresas** con más de **610 equipos** entre los que se encuentran molinos, desgranadoras, pailas, comales, amasadoras, máquinas tortilladoras, escurridores de maíz, entre otros.



Trabajamos en la producción y generación de diversos materiales audiovisuales y educativos que hoy forman parte del **Acervo de Fundación Tortilla.**



**135** videos grabados



**1,508** fotografías



**76** videos editados



**34** gráficos informativos



**74** ilustraciones



**14** materiales educativos



**81** artículos de divulgación

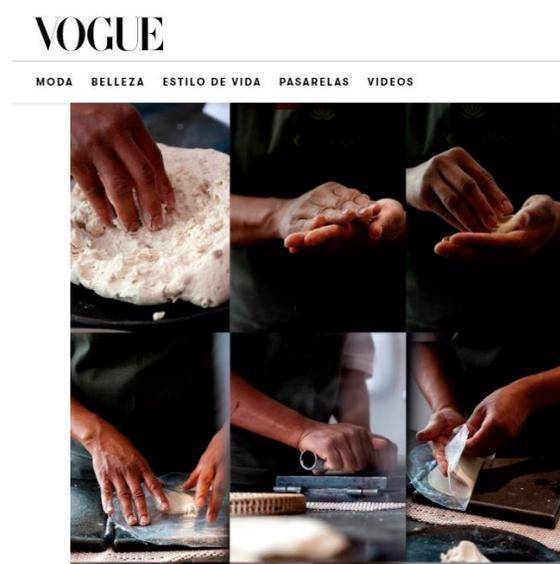
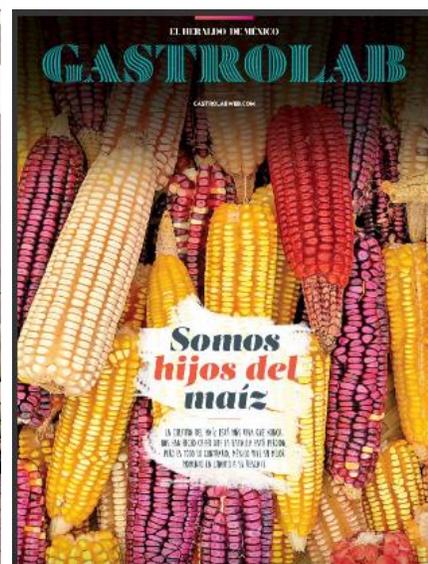


## ACERVO AUDIOVISUAL Y EDUCATIVO



# COLABORACIÓN CON MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Como parte importante de nuestra labor de promoción del maíz y la tortilla, se encuentra la colaboración con medios de comunicación nacionales y extranjeros con el propósito de **divulgar la importancia del maíz** en la alimentación y cultura del pueblo mexicano y otros pueblos hermanos de América y el mundo.



## COLABORACIÓN CON MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Agradecemos a los siguientes medios de comunicación por sus publicaciones e invitaciones para participar en sus programas y divulgar la labor de Fundación Tortilla a lo largo del 2020:

MILENIO



R.S.V.P.

infobae

EL HERALDO  
DE MÉXICO

VOGUE



EL UNIVERSAL

La Jornada

Chilango

El Sol de México



EL CONOCEDOR



MURAL





# **PROGRAMA EDUCAR MAÍZ**

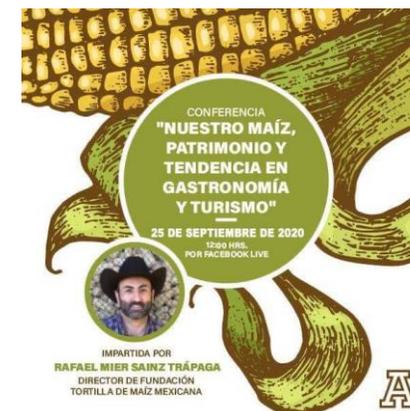
## **Educación y divulgación**

Desarrollar y promover educación sobre maíz y tortilla.

# PLÁTICAS, CONFERENCIAS Y TALLERES

A lo largo del año 2020, Fundación Tortilla participó como ponente en **25 conferencias y pláticas** relacionadas con el maíz y la alimentación gracias a la colaboración con instituciones tales como la CONABIO, la Universidad Autónoma de Coahuila, la Embajada de México en Kenia, la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac, la Asociación Internacional de Estudiantes en Ciencias Agrícolas y Afines (IAAS) - Chapingo, la Universidad Autónoma del Estado de México, Mato No Prato, Casa Gallina, entre otras.

Dichas participaciones contaron con cerca de **2,000 asistentes en tiempo real** y un **alcance superior a las 65,000 personas**.



# CURSO APRENDIENDO DEL MAÍZ

Con el propósito de educar y brindar información especializada en torno al maíz, la tortilla y sus aportaciones a la cocina mexicana desarrollamos el **curso virtual "Aprendiendo del Maíz"** compuesto por **cuatro sesiones** en las cuales se abordan temas como la historia, el origen y diversidad del maíz, su importancia cultural, económica y social; la historia de su consumo, sus principales productos y técnicas culinarias que se emplean para su transformación.

Impartimos este curso en **15 ediciones** contando con la participación de **193 alumnos**, 18 de los cuales fueron beneficiados con **becas totales o parciales**.



# INTERCAMBIO CULTURAL MÉXICO - BRASIL



Gracias a la tecnología digital logramos entablar un intercambio cultural entre México y Brasil con las organizaciones **Casa Guasti**, **Projeto Crioulo** y **Projeto Vista Alegre** con el propósito de promover y difundir la importancia de la cultura del maíz para estos dos pueblos hermanos de América.



Como fruto del intercambio cultural México - Brasil se realizaron las siguientes actividades:

Diseño y publicación de un **glosario ilustrado bilingüe sobre la cultura del maíz en México**, el cual contiene un total de **71 términos** descritos en español y portugués. Este glosario fue impreso y distribuido en Brasil como una herramienta de divulgación cultural.

Impartimos a distancia el **Curso "Milho Crioulo: origens, histórias e sabores do México"** dirigido a actores relevantes de la gastronomía y cultura alimentaria en Brasil, en el cual participaron **24 personas**. Dicho curso se acompañó de un **kit con maíz criollo brasileño** para que los participantes aplicaran con ellos las técnicas culinarias mexicanas.

Además, propiciamos un espacio de **diálogo virtual** con productores de maíz y organizaciones agrícolas brasileñas titulado *Milho Crioulo: origem, resistencia, soberania alimentar - México/Brasil*.



Glosario de  
la Cultura  
del Maíz  
en México

Glossário da  
Cultura do  
Milho  
no México



celebrando los orígenes del maíz  
celebrando as origens do milho

## CURSOS Y CAPACITACIONES ESPECIALES



**UCCS** University of Colorado  
Colorado Springs

Impartimos una capacitación especial sobre maíz, nixtamalización y tortilla durante el Grain School 2020 en la **Universidad de Colorado Springs, Estados Unidos** en colaboración con el molino y tortillería **Maizajo**.

También, contribuimos con dicha Universidad en la planificación y asesoría especializada para la instalación de una tortillería en la comunidad de Pueblo, Colorado llevando a cabo sesiones de planeación así como un viaje de investigación de campo por diferentes regiones de México con los coordinadores de este programa.



## CURSOS Y CAPACITACIONES ESPECIALES

Participamos como instructores en el **Diplomado de Cocina Mexicana** del **Instituto Coronado** en el cual impartimos los módulos de Ingredientes mexicanos y técnicas culinarias aplicadas en maíz.

Asimismo brindamos una capacitación especializada en la cultura y transformación del maíz diseñada para directivos y personal operativo del restaurante **Bárbaro Asador** y de la **Destilería Vinos y Licores Sabrosos** en el municipio de El Marqués, Querétaro.



# PROGRAMA IMPULSO MAÍZ

Promover el desarrollo social y económico en torno al maíz y sus derivados.

# CAMPAÑA "UNIDOS POR EL MAÍZ"

Derivado de la contingencia sanitaria por COVID-19, muchos proyectos y emprendimientos vinculados con el maíz se vieron afectados al igual que los consumidores. Es por ello que en Fundación Tortilla lanzamos la campaña **#UNIDOSPORELMAÍZ** como una medida de apoyo para vincular a consumidores con proyectos e iniciativas ofreciendo alimentos saludables a base de maíz.

El proyecto consistió en la generación de fichas de contacto a través de las cuales los consumidores podían conocer la oferta de productos y servicios a distancia o a domicilio de cada uno de los proyectos participantes.

En esta iniciativa participaron **64 proyectos** de **12 estados** y las publicaciones alcanzaron un impacto de más de **700,000 personas**.

#UNIDOSPORELMAÍZ
GUADALAJARA

Conoce y apoya a productores y proyectos del maíz.

**Sana Tortilla**

Molino y tortillería que promueve el uso de maíces criollos y vegetales.



**Productos y servicios:**  
Tortillas, tostadas, totopos, sopes y tamales.  
Servicio a domicilio en Guadalajara y Zapopan.

Av. Ludwig Van Beethoven 4861-1, Lomas del Seminario, Zapopan, Jalisco.  
331 653 3993  
sana.tortilla@gmail.com  
sanatortilla.com  
Sana Tortilla  
@sana.tortilla





#UNIDOSPORELMAÍZ
OAXACA

Conoce y apoya a productores y proyectos del maíz.

**Idbi Maíces - Milpa Oaxaca**

Alimentos tradicionales producidos en las milpas de Oaxaca.



**Productos y servicios:**  
Maíces criollos, harina de maíz nixtamalizado, frijoles, harina de frijol, especias y hierbas deshidratadas, té y salsas.

Oaxaca, Oaxaca  
951 547 9795  
idbi.com.mx  
Milpa Oaxaca / Idbi Maíces de origen  
@milpa.oaxaca / idbi\_maices





#UNIDOSPORELMAÍZ
QUERÉTARO

Conoce y apoya a productores y proyectos del maíz.

**Las Del Comal**

Producción de tortillas y sopes elaborados a partir de maíz nixtamalizado.



**Productos y servicios:**  
Tortilla natural y de sabores: guajillo, morita, habanero, serrano, mole, espinaca, zanahoria, cilantro, betabel y vino tinto, sopes, masa natural y de sabor.

Juan Aldama 11  
San Juan del Río, Querétaro.  
427 290 5869  
ventas@lasdelcomal.com  
www.lasdelcomal.com  
Las del comal  
@lasdelcomal







Firmamos un convenio de colaboración con la **Secretaría de Turismo del estado de Michoacán** para la generación de materiales promocionales sobre la gastronomía basada en maíz y así fomentar la cultura y el turismo en este estado. Se produjeron y publicaron un total de **17 videoreportajes** con recetas elaboradas por cocineras tradicionales de diferentes regiones del estado de Michoacán y también se publicaron **cinco artículos promocionales** en la página de Fundación Tortilla.



## FOMENTO AL TURISMO EN EL ESTADO DE MICHOACÁN





Buscamos fomentar el desarrollo económico derivado de la producción y transformación de maíz criollo-nativo mexicano, para lo cual decidimos emplear de manera positiva el alcance con el que cuentan nuestras plataformas digitales y aprovecharlas para publicar **contenidos que promuevan el crecimiento de proyectos o emprendimientos vinculados con el maíz.**

Durante 2020 produjimos y compartimos **97 videos** dedicados a impulsar la labor de diferentes proyectos nacionales.

Por otra parte, en nuestra página web se redactaron y publicaron **35 notas promocionales** divulgando la labor de iniciativas nacionales y extranjeras.

## PROMOCIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS



## CREACIÓN DEL GRUPO DE FACEBOOK PRODUCTORES DE MAÍZ CRIOLLO - NATIVO



FUNDACIÓN TORTILLA

A lo largo de los últimos años de trabajo nos percatamos de la necesidad de generar espacios de comunicación y vinculación entre productores de maíz criollo, consumidores y otros actores interesados en el tema.

Fue así que decidimos crear el **Grupo Productores de maíz criollo-nativo** en Facebook a fin de favorecer una comunicación directa entre actores, propiciar el diálogo, abrir oportunidades comerciales y generar un sentido de comunidad entre los participantes.

A fines de 2020 esta comunidad contaba ya con **6,902 miembros** de los cuales más de **2,000** son **pequeños productores de maíz criollo**. El alcance del grupo ha trascendido fronteras fortaleciendo la comunidad con la participación de actores de más de **20 países**.



A decorative graphic on the left side of the page, consisting of a white outline of a corn cob with a leaf, set against a dark grey background. The corn cob is composed of a grid of small circles, and the leaf is a simple, curved shape.

# PROGRAMA FUNDACIÓN SANA

Lograr la operación eficiente, responsable y sustentable de nuestra fundación.



En apego a los valores éticos y morales que han caracterizado nuestra operación, en Fundación Tortilla hacemos un uso responsable y honesto de los ingresos y donativos que recibimos.

Asimismo, colaboramos activamente con el despacho Calidad Contable para llevar a cabo el registro oportuno y confiable de todas nuestras operaciones contables y financieras con el fin de cumplir con las siguientes **obligaciones fiscales**:

OBLIGACIONES FISCALES CUMPLIDAS	
Declaración anual	✓
Declaración de transparencia	✓
Opinión positiva de obligaciones fiscales	✓
Acreditación como Donataria Autorizada	✓



## INFORMACIÓN FINANCIERA 2020

INGRESOS	
Concepto	Monto
Remanente 2019	\$ 265,770.00
Donativos	\$ 1,355,794.00
Otros ingresos	\$ 222,342.00
	<b>\$ 1,843,906.00</b>

GASTOS	
Concepto	Monto
Gastos de operación	\$ 1,776,660.00
Gastos de administración	\$ 60,000.00
Gastos financieros	\$ 6,820.00
	<b>\$ 1,843,480.00</b>
Remanente 2021	\$ 426.00

# TRANSPARENCIA E INFORMACIÓN FINANCIERA



# NUESTRO EQUIPO

## EQUIPO

2020 fue un año de grandes retos para la humanidad, sin embargo nuestro equipo demostró un gran profesionalismo y compromiso con la Fundación para adaptarse al trabajo a distancia sin que esto comprometiera nuestro desempeño.

Agradecemos y felicitamos por su gran labor a todos y cada uno en nuestra pequeña familia Fundación Tortilla.

**Rafael Mier**

Director General

**Alma Cárdenas Marcelo**

Coordinación de Proyectos Agrícolas

**Daniela Calderón**

Coordinación de Diseño

**Paola Rodríguez**

Coordinación de Proyectos

**Sacnicté Ortega Leal**

Coordinación de Investigación

**Wendy Pérez**

Coordinación editorial

**Alejandro Dunga**

Periodista

**Mariana Castillo**

Periodista



# VOLUNTARIOS Y SERVICIO SOCIAL

- Margarita Delgado Nute
- Cosme Alberto García
- Daniel Alejandro Aristeo Ortega
- Estefany Rosas Teófilo
- Gabriela Hernández Arellano
- Gala Kadishja Jaeger Pedrero
- Jeovany Zamora González
- María José García Carrera
- Mariana Miranda Carreola
- Mariana Monroy Barrera
- Sarahí Pérez Elorriaga
- Silvia Luna Juan





# AGRADECIMIENTOS

Agradecemos especialmente el apoyo recibido por parte de **Fundación Dondé** como Patrono Fundador de nuestra institución y cuyo respaldo económico y moral ha sido fundamental para la consolidación de nuestros logros y el cumplimiento de nuestra misión.



Asimismo, queremos agradecer el apoyo de nuestros **seguidores**, **alumnos**, **voluntarios**, **practicantes**, **servicios sociales**, **emprendedores del maíz**, **cocineras tradicionales**, **asociaciones aliadas** y **amigos en general** que contribuyen y nos motivan en la realización de nuestra labor.

También, agradecemos a instituciones como **Secretaría del Campo del Estado de México**, **Casa Guasti**, **Secretaría de Turismo del Estado de Michoacán**, **Grupo Calidra**, **Fundación Cinépolis**, **Chef Gabe Erales**, la **Alianza por Nuestra Tortilla**, **Industriales de la Masa y la Tortilla en México**, **Secretaría de Economía**, **Secretaría de Salud**, **Secretaría de Agricultura**, **Clever Company**, **Alumbra Marketing** y **Pontis** y por su apoyo a lo largo de este 2020 y por colaborar con nosotros a favor de la cultura del maíz.

## AGRADECIMIENTOS



 [www.fundaciontortilla.org](http://www.fundaciontortilla.org)

 Tortilla de Maíz Mexicana

 @fundaciontortilla

 Fundación Tortilla de Maíz Mexicana

Tortilla de Maíz Mexicana, A. C.

 [info@tortillademaiz.org](mailto:info@tortillademaiz.org)

