

INFORME ANUAL 2021

WWW.FUNDACIONTORTILLA.ORG





ÍNDICE

PRESENTACIÓN 4

NUESTROS PROGRAMAS 6

INCIDENCIA MAÍZ 8

DIVERSIDAD MAÍZ 14

SABER MAÍZ 19

EDUCAR MAÍZ 24

IMPULSO MAÍZ 30

DESARROLLO INSTITUCIONAL 37

NUESTRO EQUIPO 41

AGRADECIMIENTOS 44



Durante 2021 reafirmamos nuestro compromiso con la promoción del maíz y la tortilla y su puesta en valor como elemento fundamental en la nutrición, la salud, el desarrollo económico y la cultura de nuestro país.

A lo largo del año trabajamos en nuestros programas a fin de producir y difundir mayor información sobre la producción, transformación y consumo del maíz; y colaboramos de cerca con organizaciones, empresas, individuos y tomadores de decisiones para promover acciones en pro de los maíces mexicanos, el desarrollo de sus productores y transformadores y la salud de sus consumidores.

En este informe presentamos las actividades que llevamos a cabo durante 2021 así como sus alcances y resultados en el avance del cumplimiento de nuestra labor.

Nuestra labor se ha consolidado gracias al apoyo de **Fundación Dondé I.A.P.**, cuyo soporte nos ha permitido desarrollar nuestras acciones, especialmente las destinadas a promover la educación y el conocimiento sobre el maíz y la tortilla.



NOSOTROS

Somos una asociación mexicana sin fines de lucro que trabaja desde 2015 para generar y divulgar conocimiento en torno al maíz y la tortilla, contribuir en la construcción de políticas públicas a favor del maíz mexicano, promover la conservación de la diversidad del maíz y de otras especies asociadas en el sistema milpa, así como promover el desarrollo social y económico en torno al maíz y sus derivados.

MISIÓN:

Promover al maíz y a la tortilla como elementos fundamentales de la cultura, la nutrición y el desarrollo económico de México.

VISIÓN:

Ser actores de cambio en el reconocimiento del maíz como un pilar esencial para la cultura y desarrollo nacional.





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.

COMPROMISO CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Nuestro programas y acciones se encuentran alineados con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** del **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD)**.

Durante 2021 trabajamos específicamente impulsando acciones que contribuyen al cumplimiento de las metas de los siguientes cinco objetivos:



PROGRAMA INCIDENCIA MAÍZ

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



MODIFICACIÓN DE LA NOM-187

En junio de 2019, **presentamos una iniciativa** ante las Secretarías de Economía y de Salud para modificar la NOM-187, norma que regula la elaboración y comercialización de masa, tortilla y tostada de maíz en México. Esta iniciativa fue apoyada por diversos actores del sector, consumidores y por representantes de la sociedad civil.

Después de haberse presentado propuestas de modificación, las autoridades aceptaron abrir la norma para su revisión, conformando en 2020 un **Grupo de Trabajo** con la participación de los principales actores del sector tortilla, sociedad civil y la representación de instituciones gubernamentales.

En este sentido, durante 2021 mantuvimos **reuniones de trabajo** con dicho grupo para revisar, consensar y proponer cambios en esta regulación.

Este proceso nos llevó a realizar la **investigación "Aditivos químicos añadidos a la tortilla y tostada de maíz y su regulación en la legislación mexicana"** a fin de proporcionar evidencias necesarias para la modificación de este instrumento. También, llevamos a cabo diferentes reuniones de trabajo con la SEMARNAT, CONABIO y diversos actores a fin de consensar un Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad para la declaración del uso de maíz nativo en masa, tortilla y tostada de maíz.



MODIFICACIÓN DE LA NOM-187

Después de meses de trabajo y la colaboración de autoridades y actores del sector, el anteproyecto de norma fue remitido al **Consejo Nacional de Mejora Regulatoria** junto con su respectivo análisis de impacto regulatorio para su aprobación y consulta pública.

Como un segundo paso, el anteproyecto de norma será publicado en el Diario Oficial de la Federación en los primeros meses del 2022, en donde se invitará a la ciudadanía a emitir sus comentarios y recomendaciones durante un período de consulta pública.

Las modificaciones en la norma de la tortilla contribuirán a garantizar el derecho a la alimentación nutritiva y de calidad, el derecho a la salud y el derecho a la información del consumidor.



ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA MEXICANA MX-FF-034

Durante 2020 y 2021 participamos en el **Grupo de Trabajo** para la modificación de la NMX-FF-034 la cual establece las características de calidad comercial para los Productos alimenticios para uso humano no industrializados - Cereales - Maíz.

Fundación Tortilla externó y fundamentó a la Secretaria de Agricultura la necesidad de contar con una norma de calidad para los maíces nativos mexicanos, recomendación que fue reconocida por las autoridades competentes, con quienes se determinó la creación de una norma especial para atender las necesidades de estos maíces.

Se llegó a un acuerdo para que durante 2022 se trabaje en la creación de un proyecto de **norma de calidad para maíces nativos**.



INICIATIVA TEEB AGRIFOOD MÉXICO - MAÍZ Y MILPA

Nuestro director, Rafael Mier, fue invitado para participar como miembro del **comité técnico** de la iniciativa TEEB AgriFood México, un esfuerzo que busca contribuir al desarrollo de la política productiva, social y ambiental en torno al sistema de producción de maíz y milpa en México.

Se sostuvieron reuniones de trabajo y se emitieron **recomendaciones y comentarios** al Consorcio de instituciones académicas que realizaron el estudio de esta iniciativa, teniendo como resultado un reporte técnico que emite proyecciones del sector maíz-milpa en el contexto del cambio climático, reflejando su gran importancia y valor.



DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES DE MAÍZ PALOMERO

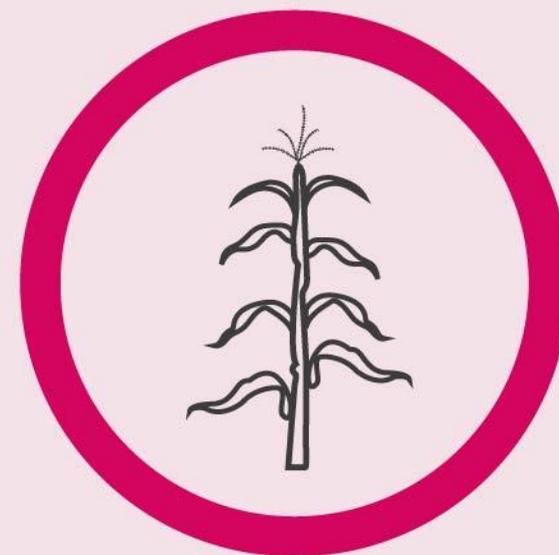
Durante un estudio de mercado efectuado en los supermercados del estado de Veracruz, identificamos un empaque de maíz palomero que declaraba pertenecer a una raza de maíz nativo, cuando en realidad se trataba de un maíz de genética importada.

Informamos de esta problemática a la empresa responsable manifestando nuestra inconformidad e invitándolos a **corregir la etiqueta** de su producto para remediar dicha falta. Nuestra petición fue realizada considerando los derechos establecidos en la Ley Federal de Protección al Consumidor y la Norma 051 de etiquetado de alimentos preenvasados.

La empresa respondió favorablemente a nuestra solicitud y, a través de un diálogo cordial, logramos que se modificara la información comercial en la etiqueta de su maíz palomero.

Con esta medida contribuimos a evitar la comercialización de maíces importados haciéndose pasar por maíces nativos mexicanos.





PROGRAMA DIVERSIDAD MAÍZ

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

MEJORAMIENTO DE MAÍZ PALOMERO TOLUQUEÑO

En seguimiento al trabajo de investigación y promoción del maíz palomero toluqueño que hacemos desde 2015, durante este año llevamos a cabo tareas de investigación agronómica en favor de su conservación y mejoramiento.

Realizamos la **selección y reventado de 1,200 mazorcas** para identificar características deseables y promover su desarrollo en parcelas de mejoramiento.

Para esta tarea colaboramos con el Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal (ICAMEX) para generar una línea de investigación en el mejoramiento de esta raza de maíz.



COLABORACIÓN EN PARCELAS DEMOSTRATIVAS

Se establecieron **siete parcelas de mejoramiento genético** en el Estado de México en los municipios de Atlacomulco, Jocotitlán, Ixtlahuaca, Valle de Bravo y Temascalcingo. En estas parcelas contamos con el apoyo de productores voluntarios para ejecutar labores de manejo agronómico y genético evaluando diversas características agronómicas de los cultivos.

Estas tareas de investigación y mejoramiento se llevaron a cabo con el **INIFAP** y la **Federación de Productores de Maíz del Estado de México**.

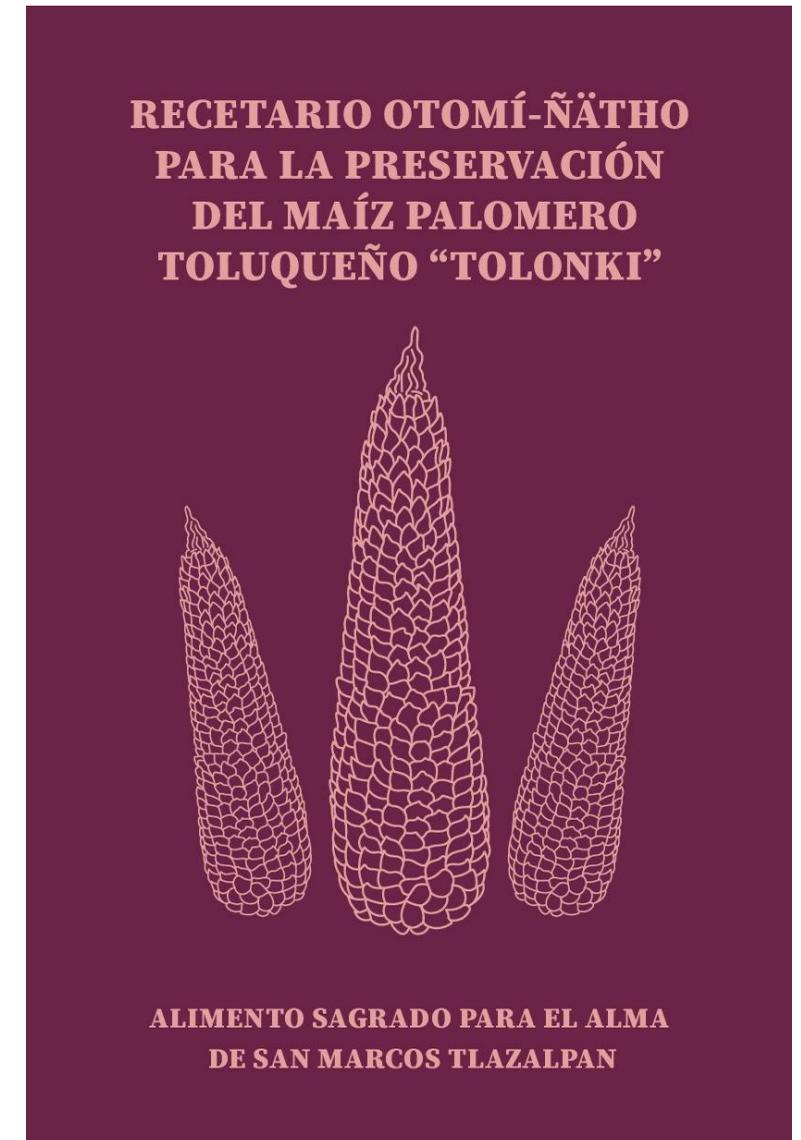


ACOMPAÑAMIENTO E INVESTIGACIÓN CULTURAL

En colaboración con **24 miembros** de la comunidad otomí-ñätho de San Marcos Tlaxalpan, Estado de México ejecutamos tareas de investigación y levantamiento fotográfico para la recopilación de un recetario dedicado al maíz palomero toluqueño conocido localmente como maíz *tolonki*.

Gracias a esta iniciativa, la comunidad logró obtener financiamiento del **Instituto Nacional de Pueblos Indígenas** para la edición y publicación del **“Recetario Otomí-Ñätho para la preservación del maíz palomero toluqueño tolonki. Alimento sagrado para el alma de San Marcos Tlaxalpan”**; este permitirá a la comunidad contar con un registro propio en favor del conocimiento y conservación del maíz *tolonki*.

El próximo año apoyaremos a la comunidad otomí de San Marcos Tlaxalpan en la difusión de este importante recetario.



VINCULACIÓN PARA EL COMERCIO JUSTO

A través de la vinculación y sensibilización sobre la importancia del maíz palomero toluqueño, hemos tendido puentes entre las familias productoras y compradores de este maíz a fin de fomentar su comercialización.

En 2021 vinculamos a **dos familias** (que suman en conjunto más de **30 integrantes**) con las empresas TAMOA y Occentalli, las cuales, a través de un esquema de **comercio justo**, establecieron relaciones comerciales para la compra de maíz palomero *tolonki*.



PROGRAMA SABER MAÍZ

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



GENERACIÓN DE CONTENIDOS

Nuestra labor tiene un gran enfoque en la investigación y la generación de materiales de divulgación.

Trabajamos en la **generación y compilación de diferentes materiales** editoriales y audiovisuales que integran nuestro acervo y son los principales elementos que hacen posible nuestra labor de educación, divulgación y sensibilización.

En este año nuestro **acervo** de contenidos se incrementó con los siguientes materiales:



81 videos grabados



4,729 fotografías



99 videos editados



52 gráficos informativos



143 ilustraciones



120 artículos de divulgación



RESULTADOS DE LA PÁGINA WEB

A lo largo del año 2021 compartimos en nuestra página web, de forma periódica, **información especializada** sobre maíz y tortilla generada por nuestro **equipo editorial**.

La página recibió más de **345,400 vistas** a lo largo del año provenientes de **215,140 usuarios**; se publicaron **120 artículos** gracias a la colaboración de periodistas y columnistas.

Las principales temáticas abordadas en nuestras página web son agricultura, cocina, cultura, emprendimientos y noticias relevantes del sector maíz - tortilla.



EL MAÍZ CRIOLLO EN JÓVENES MANOS MEXICANAS

Maizkali es una cooperativa en el Estado de México que sembrando y comercializando alimentos con maíz generan comunidad y conciencia entre las nuevas generaciones.



LA SIERRA TARAHUMARA, ESPACIO DE SALVAGUARDA PARA LA MILPA

La cocinera Ana Rosa Beltrán del Río sabe que su papel es elemental para seguir visibilizando la relación del maíz con las etnias de Chihuahua.



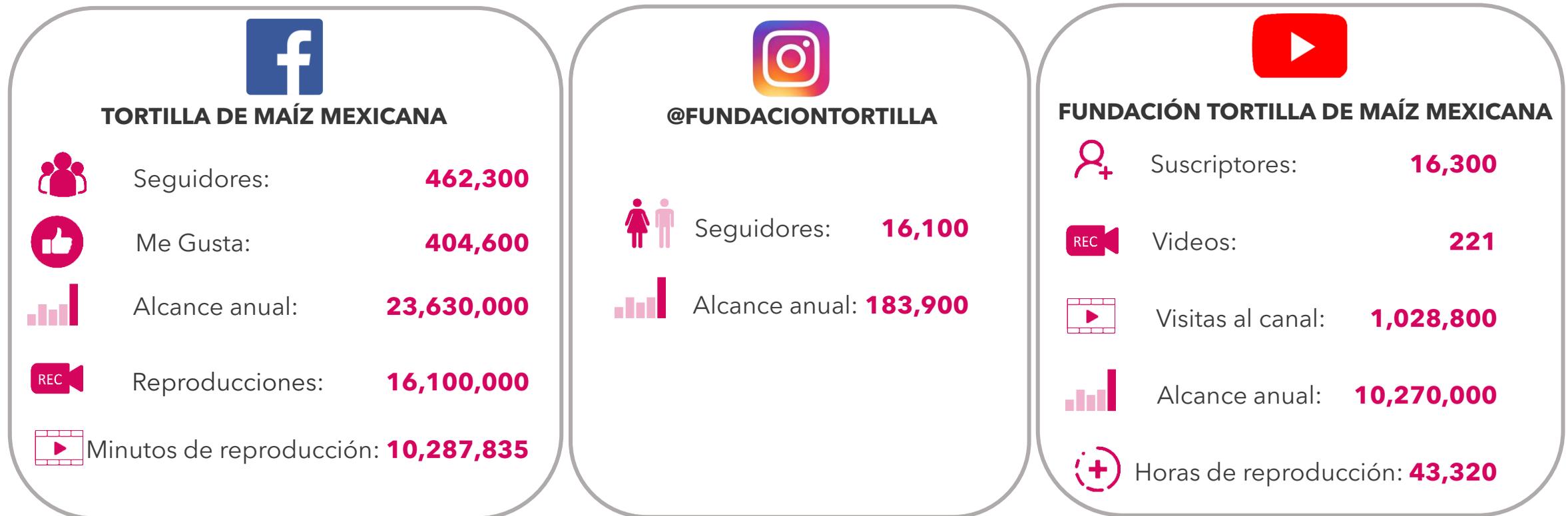
GORDITAS DE HORNO EN JALISCO

Siguiendo al pie de la letra la receta típica es como Evalia Rivera ha cuidado que el sabor característico, entre ácido y dulce, de las gorditas de horno de la sierra de Tequila, no se pierda.



Durante 2021 publicamos en nuestras redes sociales diversas notas, fotografías, entrevistas, videos, recetas o infografías con el objetivo de **generar y divulgar materiales informativos y educativos** sobre maíz y tortilla, así como **propiciar el diálogo y la participación de nuestros seguidores**.

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



COBERTURA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Colaboramos con diversos medios de comunicación con el fin de promover la cultura y consumo del maíz en México y el mundo.

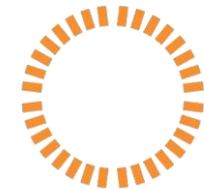
Durante este año, tuvimos **29 publicaciones o participaciones** en medios de comunicación nacionales y extranjeros a quienes les agradecemos su apoyo y colaboración para divulgar nuestra labor.

Entre los medios con quienes colaboramos se encuentran Culinaria Mexicana, El Heraldo de México, Food & Travel Mx, Food & Wine, La Campaña, Milenio, Reforma, TV UNAM, entre otros.

MILENIO



Culinaria Mexicana®
El portal gastronómico de México



EL HERALDO
DE MÉXICO



tv.unam

MÉXICO
FOOD
and
TRAVEL

REFORMA
CORAZÓN DE MÉXICO

FOOD & WINE
EN ESPAÑOL



PROGRAMA EDUCAR MAÍZ

Desarrollar y promover
educación sobre maíz y tortilla.



CONFERENCIAS Y PLÁTICAS

Durante 2021, Fundación Tortilla participó como ponente en **29 eventos de divulgación** relacionados con la diversidad del maíz, su cocina, cultura e importancia económica y social.

Para llevar a cabo estas tareas de divulgación colaboramos con instituciones como el Grupo de Enlace del Amaranto Mexicano, el Instituto Gastronómico de las Altas Montañas, la Universidad de Colorado Springs a través de la Grain School, la Universidad Francisco Marroquín, la Universidad Veracruzana, el Centro de Cultura Alimentaria, el Seminario Permanente de Cocinas de México del INAH, el Festival Centroamérica Unida, el Festival del Arroz, Stone Barns, Natoora, entre otros.

En dichos eventos participaron más de **1,500 asistentes en tiempo real** y un impacto a **5,400 beneficiarios indirectos**.



CURSO VIRTUAL "APRENDIENDO DEL MAÍZ"

En Fundación Tortilla hemos desarrollado un programa educativo para la impartición de un curso virtual titulado **"Aprendiendo del Maíz"** en el cual 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.

Durante 2021 tuvimos oportunidad de impartir el curso a 15 grupos en el cual participaron 155 alumnos entre los cuales se encuentran numerosos emprendedores del maíz en México y el mundo.



 **15** grupos

 **155** alumnos

 **16** becas totales o parciales

 **180** horas de clase

CURSO DE MASA PARA TORTILLA

Debido al creciente interés por la cocina mexicana en el mundo, así como a la gran importancia de la masa de maíz nixtamalizado y las tortillas en la misma, colaboramos con las organizaciones Cocineros por el Mundo y Cocina al Natural para impartir un **curso especializado** en esta materia a cocineros y cocineras que radican fuera de México.

En compañía de las chefs **Sonia Ortiz** y **Soledad Ornelas**, compartimos con personas de diferentes países el proceso de nixtamalización, la importancia para el sabor y la nutrición de los platillos, su valor cultural y su versatilidad en la cocina mexicana dando especial énfasis a la preparación de tortillas de maíz.



CURSOS: COMIDA MEXICANA

COCINEROS MX POR EL MUNDO Escuela Gastronómica

cocina *al* natural.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA

VÍA ZOOM
10:00 A.M. CDMX
5:00 P.M. ESPAÑA
7:00 P.M. DUBÁI

CURSO DE MASA PARA TORTILLAS

PRESENTADO POR:

Sonia Ortiz Soledad Ornelas Rafael Mier

15 \$ USD

2 OCTUBRE 2021

ESCUELA COCINEROS MX POR EL MUNDO

EXPERIENCIA "MILPA VIVA EN LA CHINAMPA"

En colaboración con el proyecto **Arca Tierra** y **Anais Martínez "The Curious Mexican"** diseñamos una serie de experiencias para promover la importancia cultural e histórica de las chinampas de Xochimilco en la Ciudad de México como Sistema de Patrimonio Agrícola de Importancia Global a través **de cuatro encuentros** en torno al crecimiento de la milpa en este sistema de cultivo.

Durante estas experiencias llevamos a cabo **tareas de sensibilización y aprendizaje** sobre desgranado, siembra, cosecha de elotes, cosecha de mazorcas, identificación de quelites y preparación de nixtamal y tortillas.



The Curious
Mexican



EXPERIENCIA "MILPA VIVA EN LA CHINAMPA"

Además de la experiencia educativa, contamos con la colaboración de **invitados gastronómicos** como Oscar Segundo, Xrys Ruelas, Lesterloón Sánchez, Thalía Barrios, Jesús Martínez, Santiago Muñoz y Daniela Moreno quienes diseñaron menús inspirados en la milpa utilizando ingredientes de la Chinampa del Sol y compartiendo su experiencia en la cocina del maíz, combinando técnicas culinarias tradicionales y modernas.

Estas experiencias contaron con la participación de **196 personas** en **cuatro sesiones**.



PROGRAMA IMPULSO MAÍZ

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



DESARROLLO DEL DIRECTORIO DEL MAÍZ

Entre los principales objetivos de Fundación Tortilla se encuentra el promover el consumo de alimentos saludables elaborados a base de maíz, así como impulsar proyectos productivos, sociales o culturales vinculados con el sector maíz.

Con el propósito de vincular a consumidores y emprendedores decidimos **crear el Directorio del Maíz**, una herramienta digital que facilita el acceso y consumo de productos de maíz, así como ofrecer una plataforma de promoción que visibilice los **productos y servicios** que ofrecen los diferentes **emprendedores de maíz**.



ELEMENTOS DEL DIRECTORIO DEL MAÍZ

Esta plataforma digital está compuesta por un **buscador** que permite identificar proyectos en **diferentes categorías** como tortillerías, molinos, productores de maíz, alimentos de maíz, proyectos culturales, comercializadores de maíz, maquinaria y equipo, opciones educativas, entre otros.

Además, este directorio permite acotar la búsqueda a **diferentes ubicaciones** nacionales y algunos proyectos en Estados Unidos.

Los usuarios pueden hacer la búsqueda de los productos y ubicaciones que más les interesen y decidir informadamente entre una **variedad de opciones**.

Cada proyecto inscrito en el directorio cuenta con una **página individual** en la cual pueden promocionar sus productos y servicios y poner a disposición del público sus datos de contacto.



PROYECTOS DEL DIRECTORIO DEL MAÍZ

Nuestro directorio promueve el maíz criollo-nativo, la producción campesina, la economía familiar, la alimentación saludable, la soberanía alimentaria, la identidad nacional, el consumo local y responsable, el comercio justo, la innovación, el respeto de los derechos de los consumidores, la protección a la biodiversidad y la generación de alianzas y el bien común. Todos los proyectos que cumplan con estos principios serán bienvenidos a unirse.

Al término de 2021, nuestro directorio contaba con **160 proyectos** participando desde diferentes ubicaciones de México y Estados Unidos.

The screenshot shows the website for Fundación Tortilla. The header includes the logo 'FUNDACIÓN TORTILLA' and navigation links: BLOG, NOSOTROS, CURSOS, DIRECTORIO, CONTACTO, ÚNETE, and DONA. There are also social media icons for Facebook, Instagram, YouTube, and Twitter. Below the header is a red navigation bar with categories: AGRICULTURA, COCINA, OFICIOS, ACTUALIDAD, IDENTIDAD, and BIENESTAR. The main content area displays four project cards:

- ICHUSKUTA TORTILLA ARTESANAL:** A stack of colorful tortillas. Description: Venta de tortilla de comal y productos de nixtamal 100% maíz criollo. Address: Boulevard García de León 315, Chapultepec sur, Morelia, Michoacán, México. Phone: 4434717232.
- KOOL KAAB:** A tortilla press. Description: Molino, tortillería y antojería que promueve y vende el maíz criollo excedente y sus derivados en la Península de Yucatán apoyando a familias milperas. Address: Calle 60 417-A, frente al Parque de Santa Ana, Mérida, Yucatán, México. Phone: 9993220454.
- L'ARTESANA TORTILLAS:** Patterned tortillas. Description: L'Artesana Tortillas elabora alimentos de maíz 100% de nixtamal, en un esquema de trabajo basado en la excelencia, el respeto y el comercio justo. Address: Congreso 87, Col. Tlalpan Centro, Ciudad de México, México. Phone: 5532581183.
- LA HORMIGA ROJA:** A red door. Description: Tortillería y molino de nixtamal que busca rescatar la riqueza gastronómica, cultural y agronómica del maíz criollo en México. Address: Calle Mariano Escobedo 35, Coatepec, Veracruz, México. Phone: 2284997146.



PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS

Con el propósito de fomentar el desarrollo económico derivado de la producción y transformación de maíz criollo-nativo mexicano, difundimos a través de nuestras redes de divulgación **contenidos que promueven el crecimiento** de emprendimientos vinculados con el maíz.

Durante 2021 producimos y compartimos en redes sociales **36 videos** y se redactaron y publicaron **73 reportajes y entrevistas** en nuestra página web. Todos estos materiales de promoción y divulgación tuvieron como objetivo impulsar proyectos productivos nacionales y extranjeros basados en el maíz.



UNA TORTILLERÍA MEXIQUENSE CON RAÍCES CRIOLLAS

La Tortillería Nixcome, en el Estado de México, es el proyecto con el cual Montserrat Vázquez trasciende lo aprendido desde la infancia.



ANTOJITOS DE MAÍZ CRIOLLO EN LAS PLAYAS DE VALLARTA

Este puerto de Jalisco estrenó recientemente el molino de nixtamal de maíz criollo El Itacate; entérate qué ofrece.



GRUPO PRODUCTORES DE MAÍZ CRIOLLO - NATIVO

En el ejercicio de nuestra labor, identificamos la necesidad de generar espacios de **comunicación y vinculación** entre productores de maíz criollo, consumidores y otros actores interesados en el conocimiento, compra e intercambio de granos y semillas.

Para tales efectos, creamos un **grupo de Facebook llamado Productores de maíz criollo-nativo** a través del cual se logra una vinculación directa entre actores, se propicia el diálogo e intercambio de saberes, y se facilitan **relaciones comerciales** entre los miembros.

En 2021 esta comunidad agrupó a más de **22,800 miembros** de los cuales más **de 8,500 son pequeños productores de maíz criollo**. El alcance del grupo ha trascendido fronteras fortaleciéndolo con la participación de miembros de **23 países**.



CAPACITACIÓN PARA EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE MAÍZ

Con el propósito de promover la profesionalización de microempresas del sector maíz, organizamos con el apoyo del despacho **Seguridad y Calidad Alimentaria (SYCA)** un curso de capacitación gratuito para conocer y cumplir con las disposiciones de etiquetado de alimentos preenvasados dispuestas en la NOM-051.

Se impartieron **dos sesiones de capacitación virtual** en las cuales participaron **120 personas** con proyectos dedicados a la elaboración y comercialización de productos de maíz preenvasados. Estos cursos fueron grabados y publicados en nuestra página de Facebook donde ha sido consultado por más de **1,600 personas** y que continua disponible para quien quiera consultarlo.

Este esfuerzo de capacitación nos permitió conocer los principales retos del sector maíz - tortilla para el etiquetado de sus productos, así como brindar información de utilidad para el desarrollo de estos negocios y el correcto cumplimiento de la normatividad mexicana.

CHARLA VIRTUAL GRATUITA

CUMPLE CON EL NUEVO ETIQUETADO

10 y 17 de febrero

6:00 PM a 8:00 PM

Modalidad Zoom

Impartido por la Q.F.B. Ángeles Carpinteiro, Directora General de SYCA, Seguridad y Calidad Alimentaria S. C.

Sigue la liga para inscribirte
Cupo limitado
 Mayores informes: info@tortillademaiz.org

SYCA
 Seguridad y Calidad Alimentaria S. C.

FUNDACIÓN TORTILLA
 DE MAÍZ MEXICANA

A large, light pink triangle is positioned in the top right corner of the page, pointing towards the bottom right.

**DESARROLLO
INSTITUCIONAL
DE NUESTRA FUNDACIÓN**

PROFESIONALIZACIÓN DE NUESTRO EQUIPO DE TRABAJO

A fin de seguir desarrollando nuestra institución y profesionalizando nuestra labor, el equipo operativo de Fundación Tortilla se ha capacitado en diferentes áreas para mejorar sus habilidades y desempeño en favor de nuestra causa. Durante 2021 recibimos las siguientes **capacitaciones:**

- Técnicas de ilustración - Ilustrador Adolfo Serra (febrero 2021)
- Diseño de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal, sus instrumentos de evaluación y manuales del curso - Universidad Veracruzana (noviembre 2021 - diciembre 2021)
- Desarrollo institucional y capacitación de fondos - PROCURA A.C. y Lilly Family School of Philanthropy Universidad de Indiana (noviembre 2021 - abril 2022)



OBLIGACIONES FISCALES Y FINANCIERAS

En apego a los valores éticos que han caracterizado nuestra operación, y en cumplimiento con la regulación para las organizaciones de la sociedad civil en México, en Fundación Tortilla hacemos un uso responsable y honesto de los ingresos y donativos que recibimos.

Gracias al apoyo del despacho Calidad Contable llevamos a cabo el registro oportuno de nuestras operaciones contables y financieras y cumplimos en tiempo y forma con las siguientes **obligaciones fiscales y financieras**:

| OBLIGACIONES FISCALES CUMPLIDAS | |
|---|---|
| Declaración anual | ✓ |
| Declaración de transparencia | ✓ |
| Opinión positiva de obligaciones fiscales | ✓ |
| Acreditación como Donataria Autorizada | ✓ |
| Carta de acreditación de actividades culturales | ✓ |



| INGRESOS 2021 | |
|----------------|---------------------|
| Concepto | Monto |
| Donativos | \$ 1,067,495 |
| Otros ingresos | \$ 560,230 |
| Total | \$ 1,627,725 |

| GASTOS 2021 | |
|------------------------------|---------------------|
| Concepto | Monto |
| Gastos operativos | \$ 1,606,277 |
| Gastos administrativos | \$ 74,400 |
| Gastos financieros | \$ 6,820 |
| Total | \$ 1,687,497 |
| Remanente de años anteriores | \$ 59,772 |



NUESTRO EQUIPO

EQUIPO OPERATIVO



RAFAEL MIER
Director General



PAOLA RODRÍGUEZ
Coordinadora de Programas



SACNICTÉ ORTEGA LEAL
Coordinadora de Investigación



DANIELA CALDERÓN
Coordinadora de Diseño



ALMA CÁRDENAS MARCELO
Coordinadora Proyectos Agrícolas



CECILIA BAROCIO
Coordinadora Directorio del Maíz



EQUIPO EDITORIAL

- Wendy Pérez
- Mariana Castillo
- Margarita Delgado Nute
- Alejandro Dungla

SERVICIO SOCIAL Y VOLUNTARIOS

- Silvia Luna Juan
- Ana Cristina Castellanos Cervantes
- Abril Benítez
- Enrique Reyes
- Fernando Sánchez
- Frida Armeaga
- Itzel Victoria Cruz
- Juan Sánchez
- Pedro Reyes



AGRADECIMIENTOS

Agradecemos el apoyo de **Fundación Dondé, I.A.P** como Donante Fundador de nuestra organización cuyo respaldo moral y económico nos ha permitido sustentar nuestra operación y consolidar nuestras actividades para el cumplimiento de nuestra misión.



También agradecemos a **Sobre Masa Tortillería**, al chef **Zack Wangeman** y a los chefs **Alex Lee, Mike Bagale, Sunny Lee, Ryan Bartlow, Derek Lucci, José Moreno** y **Jesús Moreno** por organizar y participar en la *Guest Chef Series*, iniciativa que recaudo fondos para nuestro programa de rescate del maíz palomero mexicano, brindándonos un gran apoyo para seguir con la labor de sensibilización, investigación y multiplicación de esta emblemática raza de maíz.

Asimismo, queremos agradecer el apoyo de nuestros **seguidores, alumnos, voluntarios, prestadores de servicio social, emprendedores del maíz, asociaciones aliadas** y **amigos en general** que nos motivan a seguir trabajando en esta causa y contribuyen de diversas maneras a nuestra labor.

También, agradecemos a las **familias productoras de maíz *tolonki* de San Marcos Tlaxalpan, Grupo Calidra, la Federación de Productores de Maíz del Estado de México, la Alianza por Nuestra Tortilla, la Cámara de Industriales de la Masa y la Tortilla en México, la consultoría SYCA, el despacho Calidad Contable y Clever Company** por su colaboración y contribuciones durante el 2021, las cuales nos permiten seguir trabajando en favor de la cultura del maíz.





Tortilla de Maíz Mexicana, A. C.

www.fundaciontortilla.org

info@tortillademaiz.org

 Tortilla de Maíz Mexicana

 @fundaciontortilla

 Fundación Tortilla de Maíz Mexicana