



# INFORME ANUAL 2022

FUNDACIÓN  
**TORTILLA**  
DE MAÍZ MEXICANA



PRESENTACIÓN ..... 3

NUESTROS PROGRAMAS ..... 5

INCIDENCIA MAÍZ ..... 8

DIVERSIDAD MAÍZ ..... 11

SABER MAÍZ ..... 17

EDUCAR MAÍZ ..... 24

IMPULSO MAÍZ..... 30

FUNDACIÓN SANA.....36

DESARROLLO INSTITUCIONAL ..... 37

NUESTRO EQUIPO ..... 40

AGRADECIMIENTOS ..... 42



Durante 2022 Fundación Tortilla dedicó sus esfuerzos a continuar con su compromiso del fomento y divulgación del maíz y la tortilla, destacando su importancia en la salud, la nutrición, el desarrollo económico y la cultura en México y el mundo.

En este año se trabajó dentro de las líneas de nuestros distintos programas con el fin de promover e impulsar el conocimiento acerca de la producción, transformación y consumo del maíz; además se propiciaron colaboraciones con diversos actores, instituciones, organizaciones y empresas promoviendo acciones enfocadas en el bien de los maíces mexicanos y el desarrollo de sus productores y transformadores fomentando la salud de sus consumidores.

Este informe funge como una herramienta para presentar el trabajo realizado durante este periodo, así como nuestros alcances, el impacto y los resultados obtenidos como Fundación.

Agradecemos el apoyo que recibimos por parte de **Fundación Dondé I. A. P.** como patrono fundador de nuestra institución. Su contribución ha sido fundamental desde el momento de nuestra creación para llevar a cabo nuestra labor cultural a favor del maíz y la tortilla.



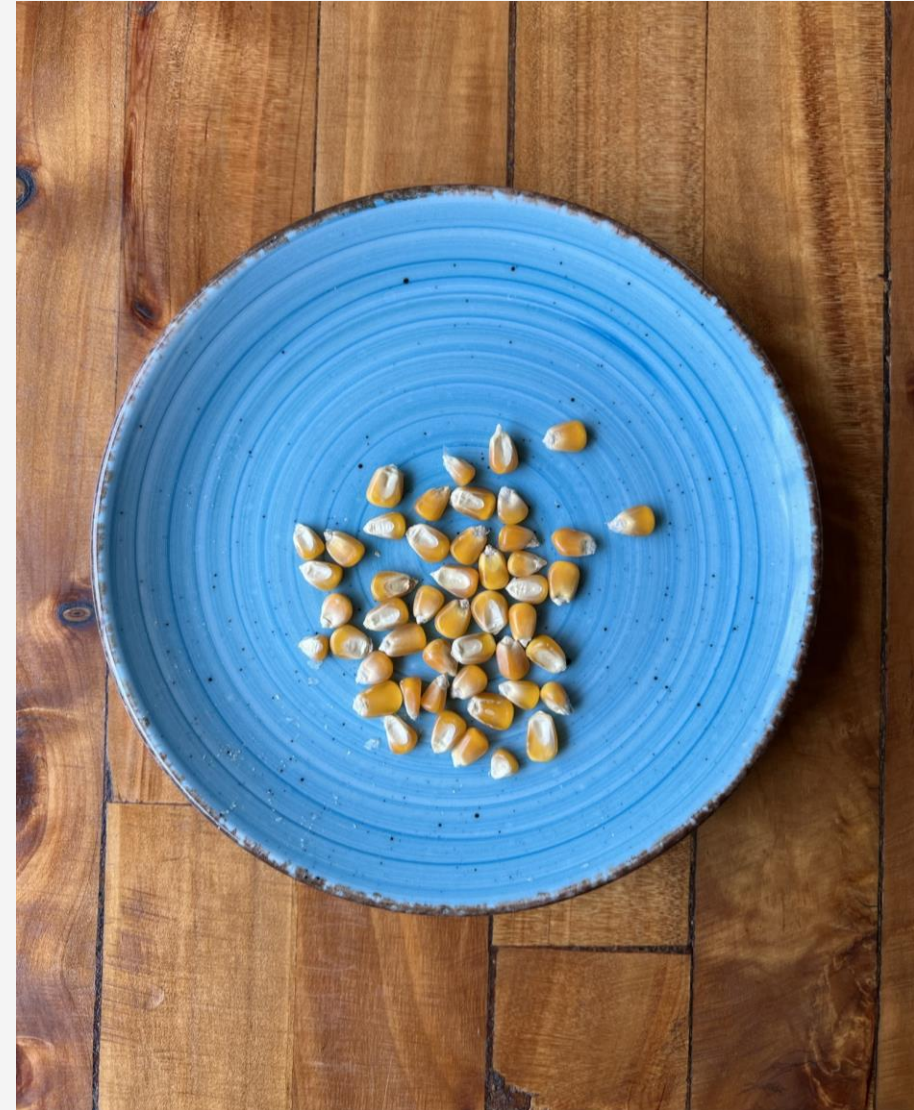
Fundación Tortilla es una asociación mexicana sin fines de lucro que desde 2015 se ha dedicado a generar y difundir conocimiento en torno al maíz mexicano, su cultivo y cultura, teniendo la oportunidad de participar en el desarrollo de políticas públicas a favor de los maíces nativos y la tortilla de maíz, así como el fomento de la diversidad del maíz y de otras especies asociadas en el sistema milpa, promoviendo el desarrollo cultural, 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 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

A través de nuestra labor buscamos incidir en la garantía de los derechos humanos a la alimentación, la salud, la cultura y la información. Es por esto que nuestras acciones y programas se encuentran alineados con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** de la Agenda 2030 del **Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD)**.

Durante el año 2022 trabajamos impulsando acciones que contribuyen al cumplimiento de los siguientes ODS:



## VISIONARIS - PREMIO UBS AL EMPRENDEDOR SOCIAL 2022

En 2022 participamos en la convocatoria del premio **Visionaris-Premio UBS al Emprendedor Social 2022**, un premio destinado a reconocer a emprendedores sociales líderes en México que están resolviendo problemas sociales, a través de enfoques innovadores y en concordancia con el cumplimiento de los ODS de la Agenda 2030.

Gracias a los esfuerzos realizados dentro de esta convocatoria, así como por su labor como promotor del maíz y la tortilla, el Mtro. Rafael Mier fue reconocido por su emprendimiento social, haciéndose merecedor a un premio que permitió fortalecer la labor de Fundación Tortilla.



# INCIDENCIA MAÍZ





## MODIFICACIÓN DE LA NORMA DE LA TORTILLA

La labor para la modificación de la **NOM-187** (norma oficial mexicana que regula la elaboración y comercialización de masa, tortilla y tostada de maíz en nuestro país) comenzó en 2019, cuando Fundación Tortilla presentó una iniciativa para la revisión de esta norma ante las secretarías de Economía y de Salud.

En 2020 las autoridades aceptaron abrir la norma para su revisión. Con este fin se formó un grupo de trabajo en el que participamos junto con los principales actores del sector tortilla, sociedad civil y la representación de distintas instituciones gubernamentales.

En febrero de 2022 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa, para someterse a un periodo de consulta pública.

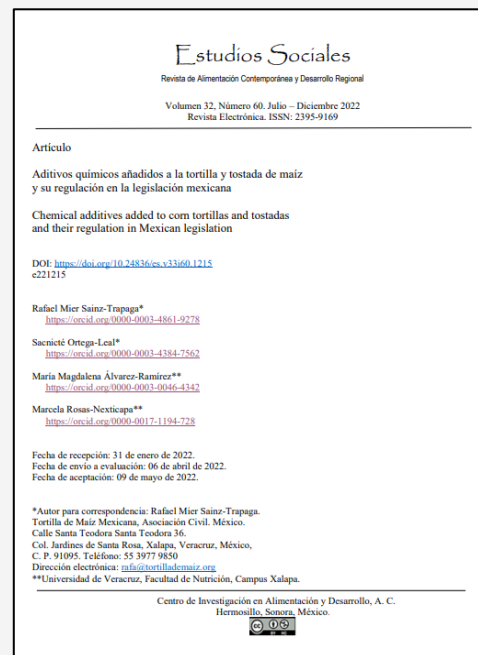


## PUBLICACIÓN DE ARTÍCULO CIENTÍFICO SOBRE EL USO DE ADITIVOS EN TORTILLA Y TOSTADA DE MAÍZ

Con el fin de proporcionar evidencias precisas para la modificación de la NOM 187, Fundación Tortilla llevó a cabo una investigación en la cual se analizaron tres factores substanciales:

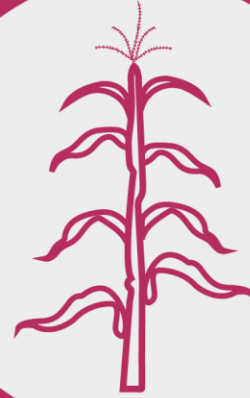
- El marco jurídico vigente en México para la elaboración y comercialización de tortillas de maíz.
- La oferta de aditivos y coadyuvantes para tortilla de maíz de venta en México.
- La identificación de aditivos y coadyuvantes informados en tortillas y tostadas preenvasadas.

Este esfuerzo nos condujo a publicar el artículo “Aditivos químicos añadidos a la tortilla y tostada de maíz y su regulación en la legislación mexicana”, en la *Revista Estudios Sociales*, una publicación electrónica de acceso abierto, enfocada en temas emergentes de alimentación contemporánea y de desarrollo regional del **Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)**.



<https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/1215>

# DIVERSIDAD MAÍZ



## PROYECTO DE CONSERVACIÓN DEL MAÍZ ARROCILLO VERACRUZANO

En enero de 2022 se inició un proyecto de conservación del **maíz arrocillo** con la comunidad agrícola de la sierra de Chiconquiaco, en el estado de Veracruz. Este maíz está considerado como uno de los más antiguos del mundo y lamentablemente se ha dejado de cultivar, razón por la cual impulsamos un proyecto encaminado a promover la conservación de este importante cultivo.

Se identificaron familias productoras que aún conservan el maíz arrocillo y se inició con ellas un trabajo de **mejoramiento participativo**, con el propósito de recuperar esta antigua raza de maíz de vital importancia para la cultura veracruzana y mundial.



## MEJORAMIENTO DEL MAÍZ PALOMERO TOLUQUEÑO

Con el propósito de mejorar la capacidad de reventado y el potencial productivo del maíz palomero toluqueño se ha venido trabajando en un programa de mejoramiento genético a lo largo de los últimos tres años. Como resultado, **se logró aumentar 40 %** la capacidad de reventado de dicho maíz.

Se distribuyeron **40 kg de semilla** a personas productoras de cinco barrios de San Marcos Tlaxalpan, suficientes para establecer un área aproximada de maíz palomero toluqueño.



## PROMOCIÓN E INVESTIGACIÓN CULTURAL

Con el propósito de difundir los resultados de la conservación del maíz palomero toluqueño en espacios académicos, la Mtra. Alma Cárdenas Marcelo (Coordinadora Proyectos Agrícolas de la Fundación Tortilla) participó en el foro **IX Reunión Nacional de Maíces Nativos**, evento organizado por la **Sociedad Mexicana de Fitogenética, A. C.** con la ponencia: “Conservación del maíz palomero toluqueño: Avances y retos”.

Así mismo, mediante la vinculación con una estudiante de Cátedras **COMECYT**, se desarrolló el proyecto “Mejora del rendimiento de cultivos de maíz en el Estado de México: Cultivo de maíz palomero toluqueño y uso de microorganismos promotores del crecimiento de plantas (MPCP) nativos”, donde la labor de la Fundación consistió en la vinculación con los guardianes de maíz palomero toluqueño de la comunidad de San Marcos Tlaxalpan.



## ACOMPAÑAMIENTO E INVESTIGACIÓN CULTURAL

Con el fin de promover y exaltar la importancia del maíz palomero en la cultura de San Marcos Tlaxalpan, Estado de México, se realizaron una serie de presentaciones del *Recetario otomí-ñätho para la preservación del maíz palomero toluqueño tolonki* en los siguientes espacios de relevancia académica y cultural:

- Universidad Intercultural del Estado de México.
- Feria de la Milpa y la Agrobiodiversidad.
- Festival Cultural Sinergia.



La Universidad Intercultural del Estado de México  
Te invita a la presentación del:

**“Recetario del Maíz Palomero Tolonki”**

Auditorio Carlos Lenkersdorf  
Jueves 2 de junio 11:00 hrs.

Presentado por la comunidad Otomí de San Marcos Tlaxalpan

@UIEMOficial

GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

EDOMÉX  
DECISIONES FIRMES, RESULTADOS FUERTES.

## VINCULACIÓN PARA EL COMERCIO JUSTO

Como vía de vinculación y sensibilización acerca de la relevancia del maíz palomero toluqueño, hemos conectado a familias productoras y personas compradoras de este maíz, a fin de fomentar su comercialización.

En 2022 vinculamos a varias familias (**30 beneficiarios**) con la empresa TAMOA, estableciendo relaciones comerciales que fomentan un esquema de comercio justo, para la compra de maíz palomero tolonki.





# SABER MAÍZ



## GENERACIÓN DE CONTENIDOS

Como parte de la promoción y divulgación del conocimiento acerca del maíz, a lo largo de este año se generaron diversos materiales digitales.

Para complementar este trabajo se documentaron y compilaron materiales editoriales y audiovisuales que forman parte del acervo dedicado a la educación y sensibilización de la población, presentando los siguientes materiales.



**94** videos grabados.



**5,964** fotografías.



**126** videos editados.



**72** gráficos informativos.



**156** ilustraciones.



**90** artículos de divulgación.



## RESULTADOS DE LA PÁGINA WEB

Durante 2022 se compartieron materiales especializados en maíz y tortilla por medio de nuestra página web: [fundaciontortilla.org](http://fundaciontortilla.org)

A lo largo de este año se publicaron **102 artículos** los cuales recibieron más de **80,000 vistas** correspondientes a **49,973 usuarios**, teniendo como eje principal la promoción del maíz. La página cuenta con diferentes líneas de divulgación: **agricultura, cocina, emprendimientos, cultura, salud y temas de actualidad e interés general del sector maíz- tortilla.**



### MAÍZ CRIOLLO KANTUNIL, CONSERVACIÓN DE SEMILLAS LOCALES

Con el trabajo de familias yucatecas se sigue dando valor al territorio.

Por Mariana Castillo el 24-11-2022



### SABOR POBLANO EN LA CHALUPERÍA

Este restaurante de antojitos poblanos en Ciudad de México comparte las tradiciones culinarias de Zacatlán y Huauchinango.

Por Margarita Delgado Nute el 25-11-2022



### FESTIVAL DE LA TORTILLA CEREMONIAL EN GUANAJUATO

El pueblo mágico de Comonfort, Guanajuato, celebra del 11 al 14 de noviembre una fiesta que honra a la tortilla ceremonial.

Por Margarita Delgado Nute el 08-11-2022



### BAJO EL CALOR DEL ATOLE

La cocinera mixteca Olga Cabrera comparte el significado emocional y gastronómico de este alimento que a partir de maíz y agua crea una bebida nutritiva y reconfortante para la temporada fría.

Por Wendy Pérez el 01-11-2022



### LA ARROCEERÍA: UN ESFUERZO POR CONSERVAR LOS GRANOS DE MÉXICO

La chef Lynda Balderas lidera un proyecto que busca resaltar y conservar cultivos como el arroz y el maíz a través de la repostería.

Por Paulina Ocampo el 11-11-2022

## RESULTADOS DE LA PÁGINA WEB

De igual modo, durante este año se publicaron distintas notas, fotografías, entrevistas, videos, recetas o infografías en nuestras redes sociales. Dicha información se encuentra alineada con el fin de fomentar y compartir materiales informativos y educativos acerca de maíz y tortilla, además de alentar el interés y participación de nuestros seguidores.

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

 <b>TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA</b>	 <b>@FUNDACIONTORTILLA</b>	 <b>FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA</b>
 Seguidores: <b>474,398</b>	 Seguidores: <b>18,564</b>	 Suscriptores: <b>18,361</b>
 Me Gusta: <b>406,278</b>	 Alcance anual: <b>42,764</b>	 Videos: <b>240</b>
 Alcance anual: <b>14,166,780</b>	 Publicaciones: <b>471</b>	 Visitas al canal: <b>421,003</b>
 Reproducciones: <b>17,353,910</b>		 Alcance anual: <b>3,045,290</b>
 Minutos reproducidos: <b>6,392,479</b>		 Horas de reproducción: <b>15,696</b>

## COBERTURA EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Con el objetivo de promover la cultura y consumo del maíz en México y el mundo, colaboramos con diversos medios de comunicación.

En 2022 contamos con **138 publicaciones y espacios de difusión** en distintos medios de comunicación nacionales y extranjeros.

Agradecemos el apoyo y colaboración en la divulgación de nuestra labor en diferentes medios, dentro de los que se encuentran: *Noticieros Televisa, Reforma, El Universal, ADN 40, CNN, El Financiero, Gastrolab, Buena Mesa, Telediario, Food and Travel, CIMMYT, Agronoticias, Gourmet de México, www.gob.mx*, entre otros.



MILENIO



EL FINANCIERO



cocina & comparte

EL HERALDO DE MÉXICO

LA SILLA ROTA



EL UNIVERSAL



El Sol de México

MÉXICO FOOD and TRAVEL

## FORTALECIMIENTO DEL ACERVO FUNDACIÓN TORTILLA

Como parte del trabajo de fomento y divulgación del maíz y buscando mejorar y facilitar el acceso al acervo generado por Fundación Tortilla se planteó un proyecto de organización y clasificación del acervo audiovisual y documental de Fundación Tortilla. En 2022 se catalogaron más de 1,300 documentos.

En noviembre de 2022 iniciamos una colaboración con **MIT Digital**, la cual nos permitirá fortalecer nuestra capacidad de generar y divulgar información sobre el maíz, la tortilla y otros alimentos elaborados con este grano.



## ELABORACIÓN DEL RECETARIO DE PLATILLOS Y BEBIDAS A BASE DE MAÍZ DE JALCOMULCO VERACRUZ

En septiembre de 2022 comenzó el proyecto “Recopilación de platillos y bebidas tradicionales a base de maíz de Jalcomulco, Veracruz”, trabajo desarrollado dentro de la colaboración con el programa de Residencias Profesionales y Social del Instituto Tecnológico Superior de Xalapa.

La propuesta fue llevada a cabo por las alumnas Bianca Anahís Jarquín y Karem Miranda bajo la guía y tutela de Rafael Mier, dando inicio con la tarea de identificar los ingredientes, variedades de maíz y técnicas culinarias empleadas en los platillos y bebidas a base de maíz en la región de Jalcomulco, Veracruz.

Posteriormente, de esta investigación se puso en marcha el desarrollo del recetario “Rincón del Maíz. Platillos y bebidas a base de maíz de Jalcomulco Veracruz” el cual tiene como fin el impulso y la difusión de los saberes de la cocina del maíz de la región.



# EDUCAR MAÍZ





## IMPARTICIÓN DEL DIPLOMADO LA COCINA DEL MAÍZ

Como parte nuestra labor para promover la educación en torno al maíz, en 2022 se celebró un convenio entre el Instituto Culinario Coronado y la Fundación Tortilla para impartir de nueva cuenta el **Diplomado La Cocina del Maíz**. Conformado por clases teóricas enfocadas a transmitir diversos conocimientos acerca de la cultura del maíz en México, aunado a clases prácticas dedicadas a la elaboración de los platillos de maíz más emblemáticos de la cocina mexicana, así como experiencias de productores y emprendedores.

A lo largo de 2022 tuvimos oportunidad de impartir este diplomado a **23 alumnos** en **dos generaciones**.



## CONFERENCIAS Y PLÁTICAS

Como referente en la educación y sensibilización acerca del tema maíz, Fundación Tortilla tuvo oportunidad de participar como ponente en **27 eventos de divulgación** presentando temas en torno a la diversidad del maíz, la cocina mexicana y su estrecho lazo con este importante ingrediente, la cultura y su importancia económica en la sociedad.

Estas participaciones (pláticas, conferencias, talleres, etc.) se llevaron a cabo en eventos e instituciones tales como: CESSA, UPAEP, Instituto Coronado, Universidad del Claustro de Sor Juana, Universidad de Colorado Springs a través de la Grain School, Universidad Intercultural del Estado de México, Jomo Kenyatta University (JKUAT), Seed Savers, Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca, la Feria del Libro en Español y Festival Literario 2022, entre otros.

En dichos eventos participaron **más de 1,000 asistentes** en tiempo real y se contó con un impacto indirecto más de **más de 2,000 beneficiarios**.

**CONGRESO Alimentación Biodiversa y Sustentable**  
EN LÍNEA  
19 y 20 de agosto

- ✓ 14 conferencias
- ✓ 3 talleres
- ✓ 15 materiales exclusivos
- ✓ Constancia de participación
- ✓ Acceso a las grabaciones

Slow Food México  
Registro en: [www.hogartivistas.com](http://www.hogartivistas.com)

del CHILE SU MAÍZ MEXICO 2022

**FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA**

Conferencia: "La diversidad del maíz en México y su importancia en la alimentación"  
Sábado 30 de julio 12:00hrs

CENTRO CULTURAL SIDRO TABLA MUSEO CASA DEL RISCO  
Plaza San Jacinto 5, Col. San Ángel, Ciudad de México

Rafael Mier

**EL MAÍZ**  
DIALOGO Y DEBATE

MUÑOZ CAMARGO NO. 4 TLASCALA CENTRO

**Curso en línea INDICADORES DE SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALES SUSTENTABLES Y AGROBIODIVERSOS**  
22, 24, 29 de septiembre y 1 de octubre de 2022

HORARIO: JUEVES 22 Y 29 DE 15:00 A 19:00, SÁBADO 24 DE 09:00 A 13:00 Y, SÁBADO 1 DE 09:00 A 14:00.

REGISTRO E INSCRIPCIÓN A PARTIR DEL 22 DE AGOSTO AL CORREO ELECTRÓNICO

CONFERENCISTAS INVITADOS

- Miguel Altieri (Profesor en Universidad de California)
- Clara Nicholls (Profesora en Universidad de California)
- Marta Astier (CIGA UNAM Campus Morelia)
- Quetzalcóatl Orasco Ramírez (Instituto de Geografía, UNAM)
- Sofía Manroy (UNAM Campus Morelia)
- Esperanza Arnes Prieto (CINCY)
- Ana Flores (INIA UNAM Campus Morelia)
- Antenógenes Licona (Universidad Autónoma de Chapingo)
- Rafael Mier (Fundación Tortilla)

COSTO \$600  
Cupo limitado. Se entregará material y certificado.  
Toda la información para el registro y pago por medio del correo electrónico.

CONTENIDO TEMÁTICO

- Sistema Alimentario y Sustentabilidad (definiciones, conceptos y ejemplos).
- Indicadores de sustentabilidad desde el sistema productivo, transformación y consumo.
- Indicadores de agrobiodiversidad.
- Indicadores de seguridad alimentaria y sustentabilidad.

TESTIMONIOS DE PRODUCTORES DE LA REGIÓN

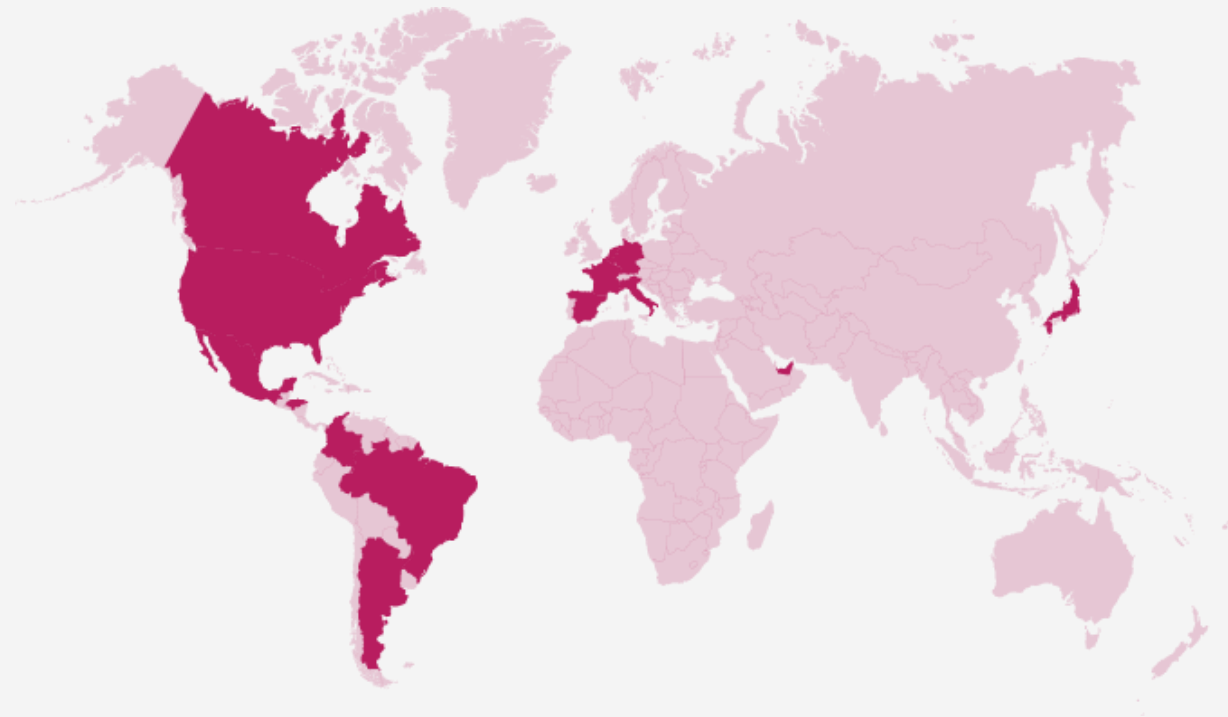
Correo electrónico: [curso.sistemasalimentarios@gmail.com](mailto:curso.sistemasalimentarios@gmail.com)

**Programa LéaLA 2022**  
4 días para celebrar la literatura  
25 al 28 de agosto del 2022  
Foro de las ideas y Central de Poesía

## 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 2022 tuvimos oportunidad de impartir el curso a **11 grupos** en donde participaron **117 alumnos**, entre los cuales se encuentran numerosos emprendedores del maíz en México y el mundo.



-  **11** grupos.
-  **15** países.
-  **117** alumnos.
-  **23** becas totales o parciales.
-  **154** horas de clase.

## PROMOCIÓN DE LA NIXTAMALIZACIÓN EN KENIA

### Jornada y Taller de Nixtamalización en la Jomo Kenyatta University of Agriculture and Technology (JKUAT)

Mediante una colaboración internacional, se compartió con el pueblo de Kenia la técnica de la nixtamalización del maíz, así como la gran cantidad de platillos que pueden elaborarse mediante este proceso. Esta iniciativa tiene el propósito de aminorar los problemas de desnutrición e inseguridad alimentaria en dicho país y promover alternativas saludables que puedan implementarse fácilmente en los hogares kenianos.

Como parte de esta iniciativa se llevó a cabo en Nairobi, Kenia, una reunión de trabajo interinstitucional en la Universidad Jomo Kenyatta (JKUAT) en la que participaron el embajador de México en Kenia, Mtro. Erasmo R. Martínez; la Dra. Natalia Palacios (CIMMYT), la Profra. Victoria Ngumi (JKUAT), el Dr. Winfred Karugu (JKUATES), Rose Marie Babu (World Food Program), Susan Maingi (KALRO), así como académicos y estudiantes de la JKUAT y el Mtro. Rafael Mier. En esta reunión se realizaron las presentaciones de cada institución participante y se establecieron compromisos y acciones concretas para impulsar un proyecto que permita promover la nixtamalización de forma exitosa en Kenia.



## PROMOCIÓN DE LA NIXTAMALIZACIÓN EN KENIA

Además, en este viaje se llevó a cabo un taller de nixtamalización en las instalaciones de la organización Seed Savers Network en Kaniawa, Kenia.

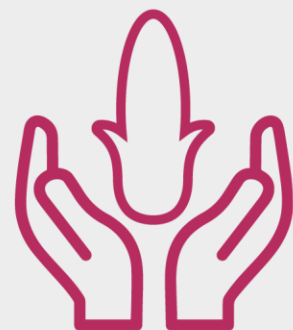
### Taller de nixtamalización y reducción de aflatoxinas

La audiencia estuvo conformada por representantes de grupos de productores de diversas provincias keniatas, miembros de la organización Seed Savers Network, institución dedicada a la promoción y conservación de semillas y conocimientos ancestrales acerca de la alimentación en el país.

La impartición del taller de nixtamalización estuvo a cargo de la Dra. Natalia Palacios y el Mtro. Rafael Mier, quienes compartieron información al público asistente, con el propósito de dar a conocer los beneficios de la nixtamalización en la nutrición, su potencial para la elaboración de una gran diversidad de alimentos sabrosos, nutritivos y económicos, así como medidas de control para reducir la exposición a aflatoxinas.



# IMPULSO MAÍZ

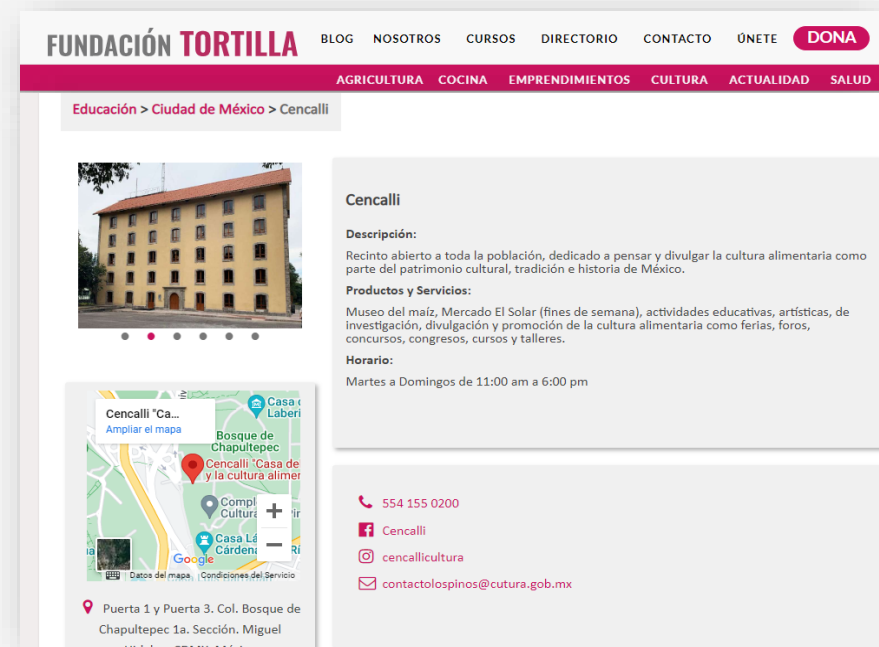


## IMPULSO DEL DIRECTORIO DEL MAÍZ

Uno de los principales objetivos de Fundación Tortilla es promover el consumo de alimentos saludables elaborados a base de maíz, así como impulsar a aquellos proyectos productivos, sociales o culturales dedicados al empleo, promoción y consumo de maíz de calidad.

Como parte del trabajo de vinculación entre consumidores y emprendedores del sector, se implementó el **Directorio del Maíz**, una herramienta digital que facilita la búsqueda de productos relacionados con el sector maíz impulsando la proyección de productos y servicios que ofrecen los emprendedores participantes.

Esta plataforma 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.



## PROYECTOS DEL DIRECTORIO DEL MAÍZ

El Directorio del Maíz tiene el propósito de promover la producción de maíz criollo-nativo, la mejora de la economía familiar, la alimentación saludable, la soberanía alimentaria, 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 por el bien común.

A finales de 2022, el Directorio del Maíz contaba con la participación de **375 proyectos** ubicados en México y otros países.

Tortillerías

Molinos de Nixtamal

Alimentos de maíz

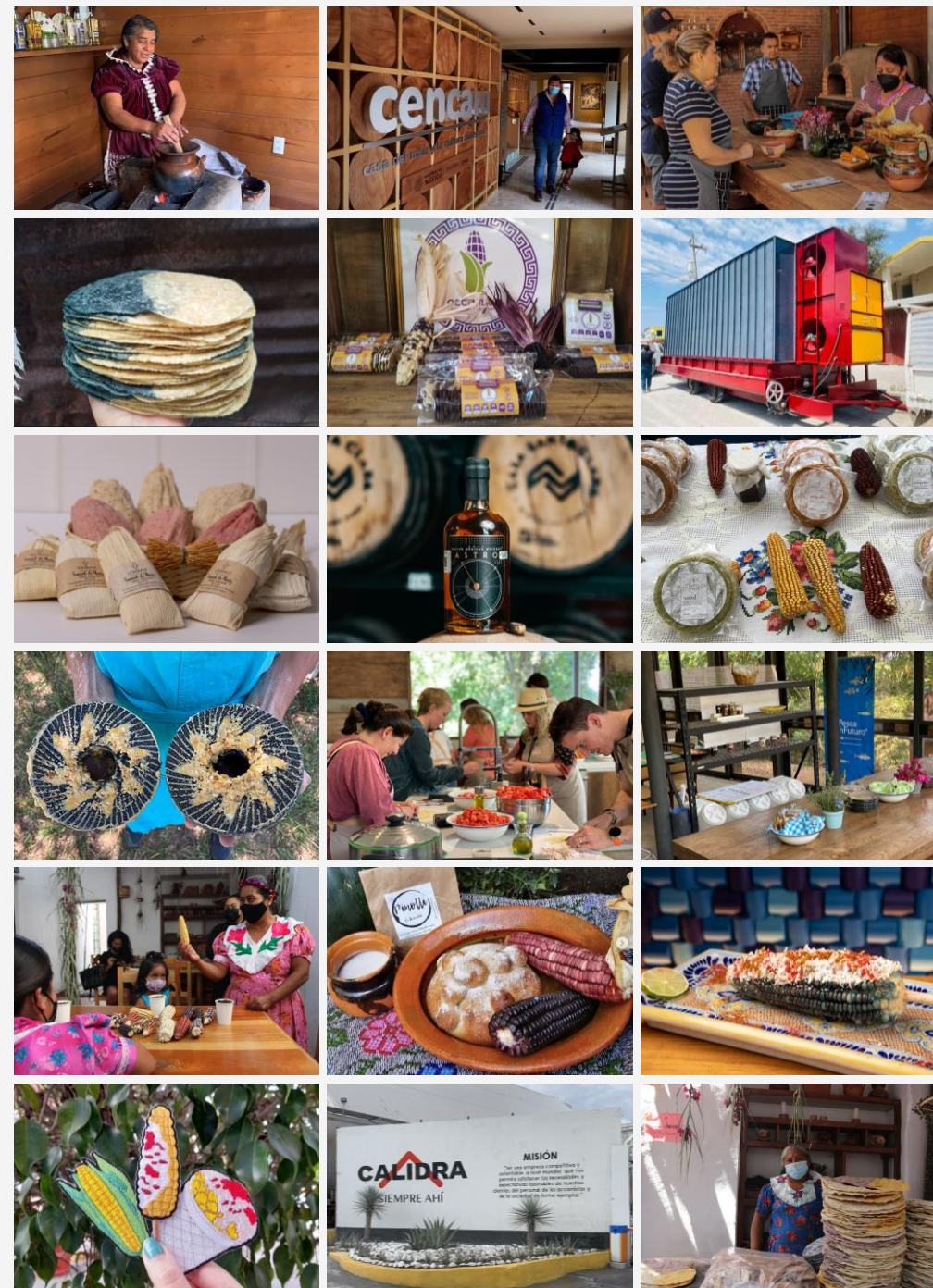
Productores de maíz

Restaurantes

Centros de investigación

Maquinaria

Cursos y talleres





## PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS

Para impulsar el desarrollo derivado de la producción y transformación de maíz criollo-nativo mexicano, por medio de nuestras redes se compartieron contenidos con el fin de promover el crecimiento de emprendimientos vinculados con el maíz.

Durante 2022 se produjeron **26 videoentrevistas** a emprendedores del sector maíz. Además se publicaron **32 notas** dentro de nuestra página web acerca de distintos proyectos productivos nacionales y extranjeros basados en el maíz.



### MOMO': REPOSTERÍA A BASE DE MAÍZ

Ali Mendoza reinventa y transforma el maíz en CDMX a través de la repostería en este proyecto inspirado por mujeres.



### MOLINO PINTO: TORTILLAS Y MÁS ALIMENTOS DE MAÍZ AZUL EN CDMX

Conoce el proyecto de Daniela Becerril y Eric Cabello, dos jóvenes originarios de esta capital.

## DESARROLLO DEL FESTIVAL HAGAMOS MILPA

En 2022 en el marco del Día Nacional del Maíz, planeamos y coordinamos el Festival **Hagamos Milpa**, en colaboración con Fundación Dondé y el Parque Bicentenario de Azcapotzalco, CDMX.

En este festival participaron distintos proyectos los cuales ofrecieron al público visitante del parque alimentos y productos artesanales elaborados a base de maíz.

Además, Fundación Tortilla ofreció talleres y actividades culturales en los que interactuaron más de **300 personas**.



**HAGAMOS MILPA  
EN EL PARQUE  
BICENTENARIO.**

Hacer Milpa es hacer comunidad.

Del viernes 30 de Septiembre  
al domingo 2 de octubre. Entrada gratuita.

Asiste con tu familia a la  
celebración por el Día del Maíz.  
Habrá gran variedad de antojitos de Maíz  
y venta de productos hechos de Maíz.

 **Parque  
Bicentenario**



## GRUPO PRODUCTORES DE MAÍZ CRIOLLO-NATIVO

Continuamos alentando la participación en la comunidad de **Productores de maíz criollo-nativo**, un grupo de Facebook que creamos con el propósito de alentar la comunicación directa entre productores de maíz criollo, público en búsqueda de conocimiento sobre maíz e interesados en la compra e intercambio de granos y semillas.

En 2022 esta comunidad conjuntó a más de **32,300 miembros** de los cuales más de **8,500 son pequeños productores de maíz criollo**. El alcance del grupo ha trascendido fronteras, fortaleciéndose con la participación de miembros de **28 países**.



Latitud: 17.690456  
Longitud: -99.185301  
Elevación: 1383.58±1 m  
Precisión: 7.0 m  
Tiempo: 27-01-2023 11:12  
Nota: nicomedes temertizo (Zidala)

Foto: Pablo Castañeda



Foto: Rigoberto Arce Avalos



Foto: Ceci G de Alva

**FUNDACIÓN SANA**

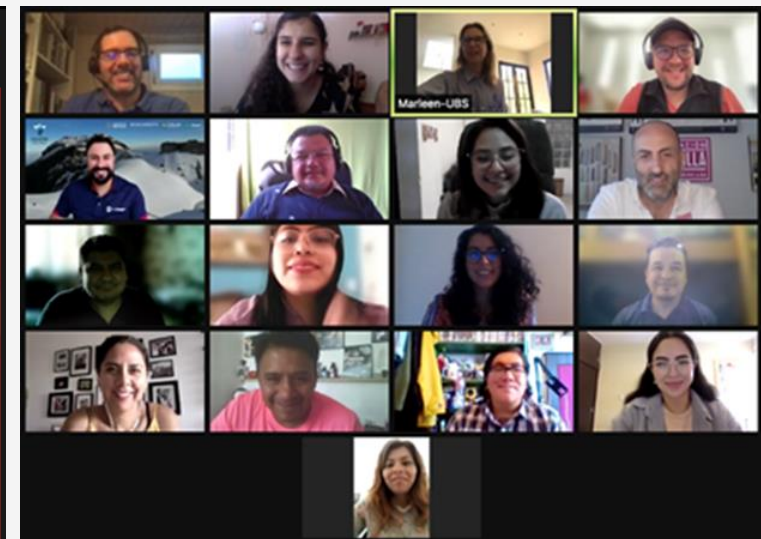


## PROFESIONALIZACIÓN DE NUESTRO EQUIPO DE TRABAJO

Como parte del premio UBS Visionaris, durante el año 2022 se otorgaron distintas capacitaciones al equipo de Fundación Tortilla para enriquecer las herramientas y habilidades que nos ayudaran a cumplir con nuestra labor como asociación en el futuro:

- Storytelling para tu proyecto-Makesense.
- Taller sobre medición de impacto.
- Taller de pitch: buenas prácticas para presentaciones de tu proyecto.

Además, personal de Fundación Tortilla cursó el **Diplomado Fortalecimiento Institucional y Procuración de Fondos** impartido por PROCURA, A. C., validado por la Indiana University Center of Philanthropy.



**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.

Mediante el apoyo del despacho Calidad Contable se realizó el registro oportuno de nuestras operaciones contables y financieras, por lo que pudimos cumplir en tiempo y forma con las siguientes obligaciones fiscales y financieras:

<b>OBLIGACIONES FISCALES CUMPLIDAS</b>	
Declaración anual	✓
Declaración de transparencia	✓
Opinión positiva de obligaciones fiscales	✓
Acreditación como Donataria Autorizada	✓
Carta de acreditación de actividades culturales	✓





REMANENTE OTROS AÑOS	
Concepto	Monto
Remanente de años anteriores	\$ 36,669.00
INGRESOS 2022	
Concepto	Monto
Donativos	\$ 829,287.00
Otros ingresos	\$ 661,944.00
<b>Total</b>	<b>\$ 1,491,232</b>
GASTOS 2022	
Concepto	Monto
Gastos operativos	\$ 1,553,547.00
Gastos administrativos	\$ 59,488.00
Gastos financieros	\$ 10,793.00
<b>Total</b>	<b>\$ 1,623,829.00</b>
REMANENTE 2022	
Concepto	Monto
Remanente o déficit del ejercicio	\$ -132,597.00



**RAFAEL MIER**  
Director General



**ALMA CÁRDENAS  
MARCELO**  
PROYECTOS DE DIVERSIDAD



**CECILIA BAROCIO**  
DIRECTORIO DEL MAÍZ



**DANIELA CALDERÓN**  
DISEÑO GRÁFICO



**PAOLA RODRÍGUEZ**  
COORDINADORA DE PROYECTOS



**SACNICTE ORTEGA LEAL**  
COORDINADORA DE INVESTIGACIÓN



## EQUIPO EDITORIAL

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

## SERVICIO SOCIAL Y VOLUNTARIADO

- Ángeles Palencia.
- Belén Tirzo Balderas.
- Enrique Reyes.
- Humberto Daniel González.
- Irene Adad Báez.
- Paulina Ocampo.
- Penélope Horta.
- Silvia Luna Juan.



## Queremos agradecer el apoyo de las personas e instituciones que nos acompañaron durante este tiempo

En especial, agradecemos el respaldo que nos ha brindado **Fundación Dondé, I. A. P.** como Donante Fundador de nuestra organización, gracias por creer en nosotros y brindar su apoyo moral y económico, mismo que nos permite seguir realizando nuestra labor.



Así mismo, queremos dar gracias a la chef **Daniela Soto-Innes** y **Agencia Paladar**; a **Sobre Masa Tortillería** a los chefs **Zack Wangeman**, **Diana Montaña**, **Alex Lee**, **Mike Bagale** y **Sunny Lee**; a **Despacho Gastronómico**; a **Hogartivistas**; a **Enrique Cervantes** de **Bonito Tianguis**; en suma, a todos nuestros donantes por sus contribuciones y su interés en el fomento del maíz nativo y su cultura.

Agradecemos a **UBS**, **Ashoka** y **PonteAPonte** por el fortalecimiento recibido a través del premio **Visionaris 2022**. Al **Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT)** por permitimos ampliar nuestra capacidad de fomentar la nixtamalización más allá de nuestras fronteras.

Además, celebramos la alianza construida con el **Instituto Coronado** cuya vinculación favorece la educación en torno a la Cocina del Maíz.

Gracias el apoyo de nuestros **seguidores**, **alumnos**, **voluntarios**, **prestadores de servicio social**, **emprendedores del maíz**, **asociaciones aliadas** y **amigos en general** que nos motivan e impulsan a seguir con nuestra labor.

**¡GRACIAS TOTALES!**



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

**facebook** Tortilla de Maíz Mexicana

*Instagram* @fundaciontortilla

 **YouTube** Fundación Tortilla de Maíz Mexicana

**TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA A.C.**

 Xalapa, Veracruz

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

