

3<sup>er</sup> FORO

# MANOS

A LA

# MASA



**CONABIO**

COMISIÓN NACIONAL PARA  
EL CONOCIMIENTO Y USO  
DE LA BIODIVERSIDAD



PROYECTO  
**agro**  
biodiversidad  
mexicana

## MEMORIA

Organizado por la Alianza por Nuestra Tortilla

Con apoyo económico del Proyecto GEF de Agrobiodiversidad de la Conabio  
Sede: Cencalli Casa del Maíz y la Cultura Alimentaria, Ciudad de México  
14 y 15 de mayo de 2022

El Foro Manos a la Masa es el 3er evento organizado por la ANT. Se llevó a cabo en el Complejo Cultural Los Pinos en la Ciudad de México el 14 y el 15 de mayo de 2022. Participaron alrededor de cien personas invitadas.

# 1. Así empezamos

En la sesión plenaria inicial se presentaron antecedentes de la **Alianza por Nuestra Tortilla**, el proyecto de Agrobiodiversidad de la Conabio, y los objetivos del foro.

## Antecedentes

La **Alianza por Nuestra Tortilla (ANT)** nació en 2018 a partir de un grupo de organizaciones y personas interesadas en aportar soluciones a la problemática en torno a nuestra alimentación en México. La tortilla está al centro como ejemplo de lo que se ha venido perdiendo y del potencial de beneficios que podemos esperar si como sociedad promovemos hacia el consumo de la buena tortilla.

El 15 mayo de 2018 organizamos el Foro Hablemos de Tortilla, y ahí decidimos conformarnos como Alianza. Unos días después, en conferencia de prensa, hicimos el pronunciamiento: **“la tortilla nixtamalizada es insustituible, es un aval para la comida del presente y del futuro”**. Del foro también se desprendió el decálogo de la buena tortilla: **nixtamalizada, justa, comunitaria, multicultural, sana, libre, consciente, sabrosa, protegida, y accesible.**

**Nuestro objetivo es ser una alianza fuerte, incluyente, que contribuya a revalorizar y potenciar la buena tortilla, desde la producción hasta el consumo, como alimento estratégico para la sociedad mexicana. En nuestra visión, la sociedad mexicana ha recuperado la buena tortilla, una tortilla nixtamalizada, de maíces nativos, sin agrotóxicos, sin transgénicos y sin aditivos.**

**Nuestro objetivo es ser una alianza fuerte, incluyente, que contribuya a revalorizar y potenciar la buena tortilla.**



## Contexto

La **ANT** continuamente se reconfigura en cuanto quienes integran su núcleo. Al mismo tiempo se mantiene constantemente trabajando a través de comisiones. **La comisión de investigación y estudios ha venido trabajando desde 2019 un documento que resume lo que sabemos sobre el estado actual de la tortilla en México y lo que deseamos que sea el futuro.** Actualmente la publicación está por imprimirse como libro, para presentarla al público.

Por su parte, la **comisión de mecanismos de diferenciación se enfoca en actividades relacionadas con la compra venta y reconocimiento de los maíces nativos en manos campesinas y de tortillas**. Otra de las comisiones, **la de la academia diseñó una currícula académica para profesionalizar los sectores de la masa, la tortilla y restaurantero** sobre la buena tortilla con un programa educativo que incluye una licenciatura, diplomados, seminarios y talleres en torno a la tortilla, desde el ámbito técnico, contable, administrativo, gastronómico y cosmogónico.

Tenemos las comisiones de política pública, de comunicación, de mecanismos de diferenciación y de organización de eventos.

Con cada evento organizado como Alianza, hemos aprendido y renovado los esfuerzos. En el **primer foro *Hablemos de Tortilla*** nos reunimos personas principalmente de la Ciudad de México y nos conformamos como colectivo. El segundo **Foro por una Buena Tortilla**, realizado en octubre de 2019, se enfocó en conversar las problemáticas y posibles propuestas de solución. Aquí participaron alrededor de cien personas representando organizaciones campesinas, negocios industriales de la masa y la tortilla, ONGs y academia provenientes de diferentes estados. De este foro nació la semilla para empezar a construir un programa académico por la buena tortilla. Otros proyectos en marcha son el granero virtual de maíz nativo, la 2<sup>da</sup> edición de la publicación ***Del Maíz a la Tortilla***, el seguimiento a la actualización de la NOM 187, entre otros.



En la presente Memoria se relata el tercer foro organizado por la **ANT**. Estuvimos presentes nuevamente más de un centenar de personas provenientes de Ciudad de México, Chiapas, estado de México, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán. Nuevamente nos reunimos representantes de sociedad civil trabajando en temas de salud y alimentación, ONGs, industriales de la masa y la tortilla, personas productoras de tortilla artesanal, comercializadores de maíces nativos, industriales del sector calero, integrantes del servicio público y chefs. Cabe señalar que parte de la inversión económica para realizar el foro, así como viáticos de las personas participantes provenientes del interior de la República fueron aportados por la Conabio a través de su proyecto Agrobiodiversidad Mexicana, a su vez financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial<sup>1</sup>.

### ¿Qué buscamos con este 3<sup>er</sup> foro?

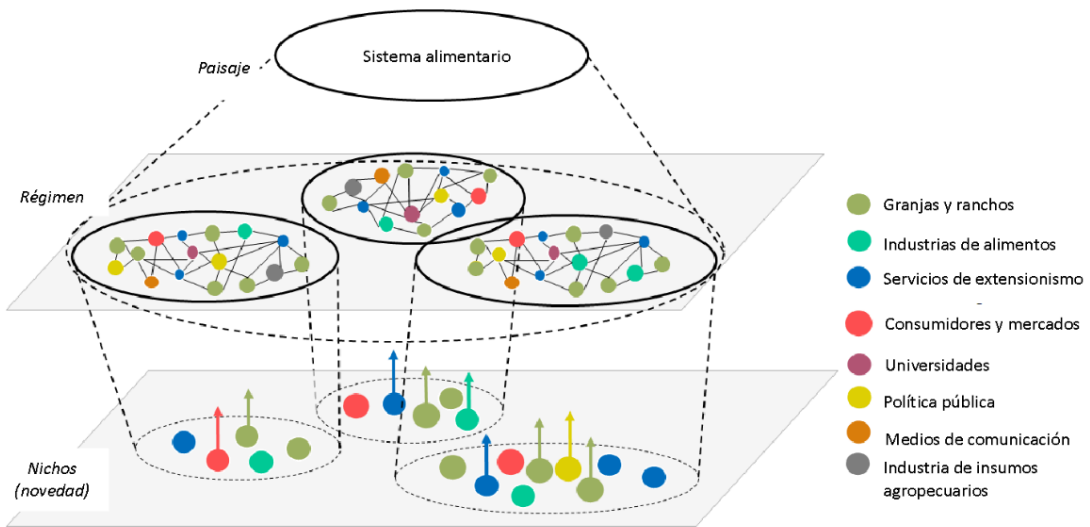
En los dos foros anteriores al centro del diálogo estuvieron las problemáticas, por lo que en esta edición el objetivo fue explorar soluciones concretas a las problemáticas anteriormente discutidas a lo largo de los últimos 3.5 años de trabajo de la **ANT**. Se facilitaron 5 mesas de trabajo para recopilar ideas e invitar a la red a accionarlas.

Durante la apertura del foro, además de presentar los antecedentes de la Alianza y los objetivos y la metodología del foro, se hizo énfasis en que como colectivo queremos incidir en la transición hacia un sistema alimentario diferente. Señalamos que la teoría nos dice que las transiciones comienzan con nichos que se conforman y agrupan para juntos transformar el régimen, haciendo que, en este caso, prevalezca el consumo de la buena tortilla – la buena alimentación asociada a la producción agroecológica de los alimentos. Invitamos a las personas participantes a sumar nichos, a aportar a la oferta de formas sanas de producir y consumir alimentos para cambiar el régimen actual y así modificar el paisaje alimentario (**Figura 1**).



<sup>1</sup> <https://biodiversidad.gob.mx/diversidad/proyectos/agrobiodiversidadmx>





**Figura 1.** Múltiples niveles organizados en una jerarquía para la innovación en el Sistema alimentario. Basadas en Geels (2005)<sup>2</sup>.



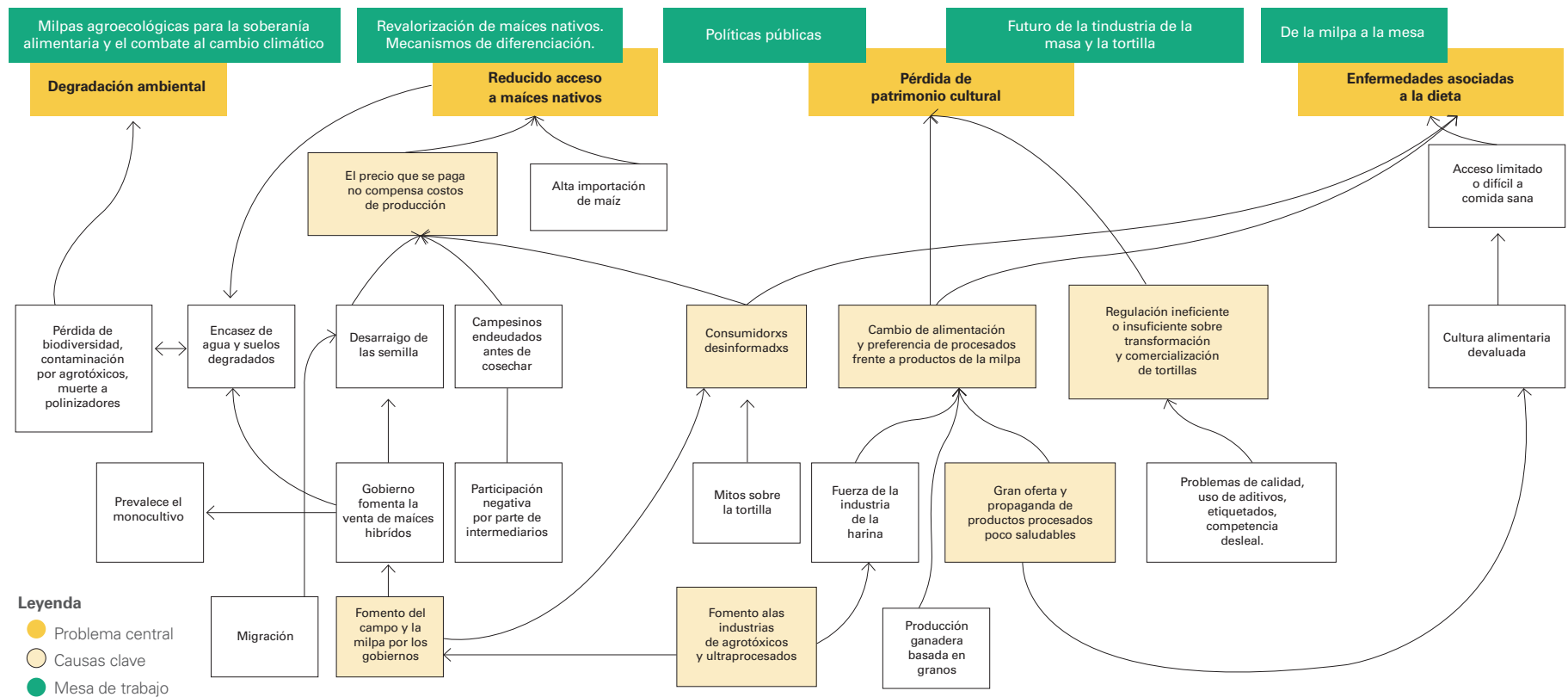
**Estuvimos presentes nuevamente más de un centenar de personas provenientes de Ciudad de México, Chiapas, estado de México, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán.**

<sup>2</sup>Geels, FW. "Processes and patterns in transitions and systems innovations: refining the co-evolutionary multi-level perspective." *Technological forecasting & social change*, no. 72 (2005): 681-696.

## 2. Mesas de trabajo

Se organizaron cinco temas con personas previamente seleccionadas por la **ANT**, en una dinámica de rondas progresivas de conversación para que todas las personas tuvieran oportunidad de expresar sus saberes y propuestas alrededor de los temas abordados:

- Primero, las personas facilitadoras de la **ANT** expusieron el contexto de problemática sobre cada tema (**Figura 2**).
- Posteriormente invitaron al grupo a responder a dos preguntas detonadoras: *¿Cuáles serían las soluciones a estas problemáticas? ¿Cómo las ponemos en marcha?*



**Figura 2.** Problemáticas expuestas en las mesas de trabajo como antecedente a la propuesta de soluciones.

Los temas de conversación y la síntesis de resultados de las mesas de trabajo se presentan a continuación.

## 1. Política pública: el maíz en la agenda pública mexicana

Facilitada por Fundación Tortilla. Presentó un breve resumen de los avances en política pública de los últimos años: trabajos para la modificación de la NOM- 187 la cual regula la elaboración y venta de masa, harina, tortillas y tostadas de maíz; aprobación de la Ley Nacional de Fomento y Protección al Maíz Nativo; y decreto presidencial por el que se establecen las acciones para sustituir gradualmente el uso, adquisición, distribución, promoción e importación glifosato por alternativas sostenibles y culturalmente adecuadas, que permitan mantener la producción y resulten seguras para la salud humana, la diversidad biocultural del país y el ambiente.

Entre las propuestas de solución resultado de las conversaciones en esta mesa se rescatan:

- Presentar y/o capacitar a las personas productoras de maíz con información clara sobre los agrotóxicos que deciden utilizar en sus parcelas. Esta es una acción que especialmente deberían atender los programas públicos que otorgan agrotóxicos o sugieren su uso como parte de los paquetes tecnológicos que promueven.
- Impulsar el desarrollo de conocimiento y tecnología para la creación de insumos como fertilizantes y productos para el control de plagas, propios para minimizar la interacción con sustancias tóxicas. Por ejemplo, enseñar a realizar compostas.
- Fomentar, rescatar e innovar técnicas de producción ancestrales como la milpa. Por ejemplo, creando un decálogo para la siembra.
- Recuperar suelos afectados por agrotóxicos.
- Implementar acciones en materia de:
  - Educación con el objetivo que las infancias conozcan el campo y la buena tortilla.
  - Desarrollo económico, con enfoque en la vinculación de personas productoras-comercializadoras-consumidoras, incluyendo:
    - Exigir la regularización de todas las tortillerías para fomentar en mercado justo.
  - Gobernanza, para la construcción de política pública con participantes pluriculturales y diversos, y para fomentar la escucha entre las personas servidoras públicas y las ciudadanas. Por ejemplo, que los productores o transformadores participen en los Consejos Ciudadanos de Cultura de sus municipios.
  - Normatividad, para fomentar la diferenciación de los productos de maíz:
- Desarrollar programas de educación y capacitación en campo para fomentar la participación política de las familias campesinas.
- Formar a nivel municipal “Consejos de la buena tortilla” para evaluar y favorecer el cumplimiento de normas.
- Diseñar programas regionales de transición agroecológica y acceso a productos agroecológicos.
- Implementar subsidios en la venta de tortillas de maíz criollo para que puedan ser más accesibles y no castigar el precio en la base.

## 2. Mecanismos de diferenciación: revalorización de maíces nativos

Facilitada por la Fundación Semillas de Vida. Rescató ideas de soluciones para avanzar la revalorización de los maíces nativos a través de acciones relacionadas al apoyo a los mercados, a la producción en campo, a través de acciones de comunicación y de políticas públicas, entre otras. Se presentan resumidas a continuación:

- Formas de apoyo al mercado:
  - Segmentar para favorecer la compra de maíz regional a precio justo,
  - Crear circuitos cortos de comercialización, podrían tomar la forma de redes de comercio justo.
  - Molinos específicos para procesamiento de maíces nativos y de colores.
- Formas de apoyo a la producción:
  - Recuperación de semillas nativas y modelo productivo milpa.
    - Guardianes de semillas por familia y/o bancos de semillas comunitarios.
    - En las cocinas, con respeto por la naturaleza y atendiendo a los tiempos productivos.
  - Programar para acopio de grano limpio criollo para elaboración de tortilla y derivados con precio justo, para transformación por industriales.
  - Acciones necesarias para tener almacenamiento adecuado y acceso a grano todo el año. Que el almacenamiento sea comunitario-público.
  - Fomentar la selección masal de maíces criollos.
  - Transiciones agroecológicas: mejoras de suelos, cosecha de agua, riego, optimización y tecnificación donde sea necesaria.
- Necesidades de comunicación:
  - Crear conciencia, reconocer identidad en usos y costumbres, consumir según temporada de producción, beneficios del maíz criollo nixtamalizado, calidad de la tortilla. Crear “comunidad del grano”.
  - Talleres en escuelas y centros comunitarios sobre revalorización de la alimentación a partir de la milpa, sobre transformación.
  - Producción en milpas y dieta de la milpa en materiales de educación básica.
  - Ferias e intercambios de de semillas, incluyendo asesoría.
  - Acercarse a los cultivos a través del arte, de pláticas de reflexión con metodología para conversar y aprender (prácticas narrativas).
  - Hacer alianzas con escuelas de gastronomía .
  - Aprendizajes de ejemplos de éxito como la Red Tsiri.
- Investigación y desarrollo:
  - Maquinaria.
  - Innovaciones a los productos derivados de maíz.
  - Estudios que comprueben los daños de los agrotóxicos.
- Política pública para la diferenciación:
  - Incentivos económicos y subsidios en acciones relacionadas o específicas a ejidos agroecológicos.
  - Programas de subsidio de terceros (consumidores con mayor poder adquisitivo subsidian a los que tienen menor poder adquisitivo).
  - Leyes para la salvaguarda.



### 3. Milpas agroecológicas para la soberanía alimentaria y el combate al cambio climático

Facilitada por la Asociación de Consumidores Orgánicos. Recopiló propuestas similares a las de las mesas de política pública y mecanismos de diferenciación en cuanto a la vinculación de personas productoras, comercializadoras y consumidoras, así como en cuanto a la necesidad de programas de subsidios que apoyen a las personas campesinas a continuar la conservación de semillas de maíz nativo.

En relación a acciones que apoyen la producción, sumó las siguientes ideas:

- Diseñar maquinaria especializada para cada lugar y cultivo, acercándose a universidades y centros de investigación para el desarrollo de tecnología y acompañamiento.
- Desarrollar sistemas de captación de agua de lluvia y actualizar sistemas de riego para optimizarlos.
- Replicar milpas agroecológicas.
- Internalizar la sabiduría indígena y su conocimiento.
- Apostar a la mejora productiva con prácticas agroecológicas como:
  - Rescatar semillas criollas y los modelos diversificados.
  - Sembrar semillas nativas.
  - Dejar esquilmos para generar materia orgánica en los suelos.
  - Diversificar la siembra para compensar la cosecha considerando la adaptación al cambio climático.
  - Evitar la tala de árboles para sustituirlos por monocultivos.
  - Reforestar.
- Contar con centros de acopio de grano limpio.

En relación con el intercambio de saberes, aprendizaje y en general avanzar la transición hacia modelos agroecológicos se propuso:

- Ofrecer talleres de la milpa local, de huertos urbanos y azoteas verdes, para adultos y también para niños.
- Ofrecer becas y apoyos a ejidos.
- Asegurar la rentabilidad de las tierras al producir granos.
- Empatar el conocimiento de producción agroecológica con la cocina y generar un plato del buen comer local/ regional, a la vez que se diversifica la oferta de productos sanos.
- Integrar actividades de concientización sobre alimentación sana y aportes de la buena tortilla.

Con relación a programas de política pública se propuso:

- Invitar al gobierno a impartir programas sobre regeneración de suelos y uso de abonos orgánicos.
- Fomentar la donación de tierras que no se usan para destinar a cultivos.
- Programa de gobierno para la compra de productos locales orgánicos.
- Garantías y regulación de precios.

## 4. Futuro de la industria de la masa y la tortilla

Facilitada por Red de Maíz y Cal y Maíz, se enfocó principalmente en cambios deseables para la industria de la masa y la tortilla, así como en temas relacionados a políticas públicas que contribuyan a avanzar dichos cambios.

Las soluciones propuestas para implementar en las tortillerías fueron las siguientes:

- Mejoras en la producción:
  - Agua de nejayote como subproducto de la tortillería. Búsqueda de usos alternativos de esa agua a través de reutilización y aprovechamiento. Se desechan 700 litros por cada tonelada de maíz procesado.
  - Uno de sus usos es como fertilizante.
  - Instalación de calentadores solares.
  - Estufas con cámara de combustión.
  - Hacer más tortilla a mano.
- Innovaciones:
  - Mezcla de masa para tortillas con otros elementos como el chile.
  - Empaques al vacío ecológicos.
  - Certificación para los negocios que hagan buenas prácticas.
  - Tortillerías auto sustentables.
- Comunicación:
  - Características y uso y beneficios de la tortilla nixtamalizada.
  - Costos de producción de la tortilla. Por ejemplo, hacer documentales sobre la industria y su producción.
  - Programa para invitar a niñas y niños a tortillerías.

Las ideas rescatadas en relación con políticas públicas fueron las siguientes:

- Regular el uso del agua de nejayote y su tratamiento.
- Regular el uso de la cal: con mejores tipos de cal se pueden encontrar diversas alternativas para el agua de nejayote.
- Vinculación con la Secretaría de Educación Públicas para hacer la enseñanza de nixtamalización parte de los planes de estudio.
- Creación de un consejo nacional de la tortilla.
- Programa de educación al consumidor sobre la buena tortilla.

## 5. De la milpa a la mesa: transformación y consumo

Facilitada por GEA y Agromás. Rescató ideas que también fueron expresadas en las mesas de mecanismos de diferenciación y milpas agroecológicas. Adicionalmente, en esta mesa se propusieron las siguientes ideas de soluciones con respecto a apoyar la producción, el mercado de maíz nativo y la creación de nuevos modelos de negocio:

- Hacer organización colectiva para la comercialización
- Vender la experiencia de lo que conlleva cultivar una calabaza o producir una tortilla.
- Crear todo un sistema-producto del maíz criollo: producción de insumos, producción de maíz criollo, acopio, almacenamiento, flete, transformación, comercialización y consumo.
- Mostrar muchas opciones de lo que se puede consumir a través de catálogos de productos, por ejemplo:
  - Incrementar la creación de tortillas de diferentes sabores y colores.
  - Acercar a los tamaleros de las ciudades el nixtamal y productos de calidad.
  - Que las palomitas de maíz nativo se acerquen a la población que se transporta a pie en la ciudad, para sustituir el consumo de botanas ultraprocesadas no saludables.
  - Fomentar empresas productoras de tortillas saludables.
- Establecer compromisos para compras gubernamentales de productos transformados de maíz.

La mesa conversó ampliamente sobre necesidades de comunicación. Las soluciones propuestas alrededor de este tema fueron las siguientes:

- Campañas de comunicación que se impulsen en todo el país:
  - Diseño con bases de marketing, al mismo tiempo orgánica, estratégica. Es relevante entender por qué la gente se alimentaría con la dieta de la milpa.
  - Objetivos y elementos propuestos:
    - Dejar de ver la tortilla como alimento de gente pobre.
    - Desmitificar la tortilla como un alimento que engorda.
    - Revivindicar lo que significa comer bien, alimentarse bien.
    - Impulsar “lo hecho en México”, lo “nacional”. Comprar lo bien hecho en México.
    - Difundir el valor nutrimental de las tortillas o de los productos derivados de la milpa.
    - Enseñar: ¿cómo apreciar una tortilla?
  - Materiales gráficos:
    - Difundir en tortillerías.
    - Carteles informativos que nos digan los beneficios de un tlacoyo o de una tortilla bien hecha.
    - Recetas tradicionales, recuperar las buenas recetas.
    - Recetas prácticas, de poco tiempo o con estrategia para gente ocupada.
    - Fomento al uso de productos de temporada.
    - Un recetario nacional.

- Crear eventos-conferencias con servicio de comida hecha de maíz con el propósito de valorar lo que se desconoce del sabor e historia de lo prehispánico:
  - Día del niño y niña convivios escolares: hacer una nueva tradición evitando la comida extranjera con el propósito de recuperar la dieta de la milpa.
  - Festivales del maíz.
  - Campaña: “Celébralo con maíz”
  - Promover e informar en convivios o fiestas familiares.

Se señaló la necesidad de dialogar y coaprender en cuanto a cómo decidimos alimentarnos y cómo transitar a un paisaje alimentario diferente al actual. Se enfatizó en el deseo que el conocimiento venga desde el campo, el retomar aprender del campo. En este sentido se propuso:

- Elaborar y difundir un protocolo de sanación por medio de la alimentación.
- Difundir lo que ya sabemos:
  - ¿Con qué hemos sustituido el consumo de productos de la milpa? ¿Qué estamos comiendo?  
El plato del buen comer y la pirámide de la alimentación mexicana.
  - Taller teórico práctico sobre alimentos que curan y que enferman.
  - Programas, talleres y cursos informativos que evidencien lo que conlleva la alimentación incluyendo lo
    - económico: comer mal vs. comer bien.
    - Capacitar a las amas de casa y a todas las personas que cocinan y alimentan.
- Trabajar con las escuelas y centros educativos:
  - Que todos valoren las razas nativas de maíz. Brindar conocimiento para enamorarlos del maíz.
  - Desayunos escolares basados en milpa.
  - Huertos escolares.
  - Cultivos de traspatio.







**Mesa 1. Política pública: el maíz en la agenda pública mexicana**



**Mesa 2. Mecanismos de diferenciación: revalorización de maíces nativos**



**Mesa 3. Milpas agroecológicas para la soberanía alimentaria y el combate al cambio climático**



**Mesa 4. Futuro de la industria de la masa y la tortilla**



**5. De la milpa a la mesa: transformación y consumo**

**Se enfatizó en el deseo que el conocimiento venga desde el campo, el retomar aprender del campo.**



A manera de resumen de resultados de las 5 mesas, se presentan algunas de las causas del problema (de la figura 2), enunciadas como soluciones. A cada solución se alinean las propuestas derivadas de la jornada de trabajo del foro Manos a la Masa.

| Causas   | Propuestas de acciones                                     |   |   |   |  |  |  |
|--|--|---|---|---|--|--|--|
| El precio que se paga compensa costos de producción                                    | Presentar información/capacitar a las personas productoras | Apostar a mejorar productiva con prácticas agroecológicas | Asegurar rentabilidad de las tierras al producir granos | Molinos específicos para maíces nativos                   | Redes de comercio justo y organización colectiva   |  |  |
| Atento seguimiento del campo y la milpa por los gobiernos                              | Impulsar creación de insumos locales no tóxicos            | Rescate de formas de producción ancestrales               | Recuperar suelos degradados                             | Fomentar escucha entre partes                             | Integrar a planes de estudio de SEP                | Sistema producto de maíz criollo                         |  |
| Desfavorecimiento a las industrias de agrotóxicos y ultraprocesados                    | Subsidios a la venta de maíz criollo                       | Programas regionales de transición agroecológica          | Centro de acopio de grano criollo y limpio              | Incentivos económicos y subsidios a ejidos agroecológicos | Compromisos de compras gubernamentales             | Programas de subsidios por consumidores                  |  |
| Personas consumidoras informadas - conscientes   | Trabajar con infancias en escuelas                         | Talleres en centros comunitarios                          | Dieta de la milpa - plato del buen comer                | Empatar producción agroecológica con la cocina            | Mostrar diversidad de formas de platillos posibles | Campañas de comunicación que se impulsen en todo el país | Protocolo de sanción a través de la comida |
| Regulación eficiente o suficiente sobre transformación y comercialización de tortillas | Regularizar las tortillas                                  | Valorización de agua de nejayote y cal                    | Energía y empaque limpios                               | Tortilla artesanal y diversa                              | Certificaciones                                    |  |  |

● Quienes tienen el conocimiento  
 ● Gobiernos  
 ● Quienes producen el maíz  
 ● Quienes consumen maíz y tortilla

## Reflexiones transversales

En las mesas se reconocieron como temas de gran importancia que enmarcan el contexto de los lugares donde se produce y consumen maíz y tortilla. Estos son:

- Problemáticas de seguridad (vinculadas al narcotráfico) que afecta a productores, técnicos y transformadores, y que son necesarias de atender en la base.
- La necesidad de regenerar el tejido comunitario.

Se reconoció específicamente necesario:

- Contar con instrumentos para revisar pozos cercanos.
- La llegada de apoyos económicos o en especie para el campo acordes al ciclo agrícola.
- Poner al frente a la gente con experiencia en el desarrollo de los apoyos gubernamentales.

De la misma manera, se reconoció necesario continuar los trabajos sobre las siguientes acciones:

- Seguimiento y evaluación periódica a las normas.
- Exigencia para que el Consejo del Maíz (Ley de Fomento al Maíz Nativo) sea conformada por agentes interesados y especializados en el tema.
- Incentivar la responsabilidad social de las empresas.



### 3. Muro de los deseos: qué me llevo y a qué me comprometo

En esta actividad invitamos a las personas asistentes a dejarnos tres reflexiones tras su recorrido por las mesas de trabajo. Les pedimos que nos compartieran:

a) **Propuestas de acción o deseos**, b) **¿A qué me comprometo?** y c) **¿Qué me llevo del Foro?**

RECOPILACIÓN DE COMPROMISOS Y OPINIONES

“MURO  
DE LOS  
DESEOS”

## A. Propuestas de acción o deseos

Creo que el futuro de la industria de la masa y la tortilla, buscamos emplear más y mejores tecnologías que probablemente restan propiedades nutritivas originales.

Nejayote: tratamiento y reutilización. Convertirlo en abono orgánico para los cultivos.

Tortilla especializada, nopal, betabel, trigo.

Pedir información dónde compro las tortillas: ¿qué contiene la Maseca? pues se hacen muy duras y se parten cuando se enfrían.

Que se rescaten espacios públicos y que se pongan a trabajar.

Normativa sobre conservación del patrimonio cultural e identidad comunitaria.

Mejorar, rescatar y valorar maíces nativos, porque es consumo principalmente para sobrevivir aquí la tierra madre.

Validar el diplomado desarrollado por la alianza ante CONOCER, para convertirlo en una certificación de competencias y vincular la certificación con la secretaría de economía para poder ofrecerlo a los tortilleros a nivel nacional.

Que compren mi tortilla a un precio justo.

Que el gobierno dé apoyo a los productores y que esto anime a otros a producir.

Sumar a migrantes (clubes) en EUA.

Apoyo de gobierno: al precio del maíz, al problema del agua y para los abonos orgánicos.

Deseo que la industria de la masa y la tortilla consiga buenos términos para continuar activa.

Apoyo a las mujeres que hacen tortillas en comunidades rurales para potencializar ese sector en la industria tortillera.

Como consumidores/as, debemos investigar qué tipo de maíz consumimos de la tortillería y buscar que ocupe leña para la tortillería.

Deseo que acabe el maíz transgénico y que ya no haya químicos.

Deseo comer tortilla de a deveras.

Deseo que comamos milpa, comida justa, limpia y de temporada.

Difusión mediante un compromiso de tortilla 100% maíz sin conservadores.

Talleres y seminarios

Certificación de procesos de nixtamalización. Programa de celdas solares en tortillerías.

Elaboración de videos para que a través de las redes sociales demuestren la importancia de la tortilla.

Incrementar rendimientos a familias agricultoras y bajar costos de producción para ofrecer maíz es de alta calidad a la industria tortillera.

Difusión mediante un compromiso de tortilla 100% maíz sin conservadores.

Deseo comer tortilla de a deveras.

Más información sobre el tema.

Hacer seguimiento para trabajar en conjunto con la SEP.

Certificación de procesos de nixtamalización. Programa de celdas solares en tortillerías.

Deseo comer tortilla de a deveras.

Enfatizar la elaboración de tortillas de maíz nixtamalizada, cuidando que las empresas harineras no entren en proyectos de la educación, en el proceso de la tortilla.

## B. ¿A qué me comprometo?

A hacer una tortilla de calidad, con insumos de calidad.

A continuar sembrando milpa pese al cambio climático y obstáculos en el consumo de mis productos primarios y/o transformados.

Talleres a las escuelas más cercanas.

Valorar la tortilla de maíces nativos. Seguir produciendo tortillas de calidad. Buscar a los pequeños productores. Hacer preguntas sobre lo que estoy comiendo.

Seguiré promoviendo la alimentación libre de tóxicos y promover economía local.

Educar a través de la radio.

Alentar la comunicación en medios de la industria de la cadena maíz-tortilla.

Seguir interactuando con el campesino para conveniencia de ambas partes. A dar seguimiento a los avances de la APNT, y a comprometerme con ellos a realizar acciones.

Me comprometo a realizar siembras orgánicas. A comer tortilla de calidad.

Me comprometo a compartir con mi familia lo que yo escuché y compartir con otras compañeras.

A difundir los beneficios de comer sano en mi negocio.

Me comprometo con lo que aprendí, lo puedo poner en marcha. Comunicarlo.

Me comprometo en valorar la sabiduría de los pueblos que dieron inicio a este sistema de cultura, que nos ha dado tanto y enseñárselo a mis hijos si llego a tener, sino a mis sobrinos e infancia cercanas.

Priorizar nuestra línea de nixtamal, he comprendido mejor la relevancia cultural, nutrimental y social de una buena tortilla. La cual requiere una buena calidad.

A usar los conocimientos e ideas que se discutieron en las distintas mesas, para mejorar mi relación y la de mi negocio con la milpa.

A tomar taller de tortillas ceremoniales.

A compartir la experiencia de lo que estamos realizando en RED TZIRI y como nos hemos organizado.

A seguir trabajando en mi espacio y participando en espacios que nos inviten a compartir.

A enseñar a nuestros hijos los maíces criollos y el proceso de las tortillas.

A compartir visitas para las personas que quieran conocer más de cerca lo que hacemos.

Promover escuelas para nixtamalización y una buena tortilla.

Concientizar a la gente mediante difusión, en redes sociales, radio.

En mi empresa cultural, crear alianzas para crear documental sobre el valor de la tortilla, económico y patrimonial para futuras generaciones.

A hacer de la tortilla el producto estrella de México. México es igual a tortilla, campaña mediática sobre la cultura del maíz.

A participar con mi granito de arena.

Llevo una gran tarea de conversar con todos sobre la importancia de consumir tortillas con maíz orgánico.



## B. ¿A qué me comprometo?

Montaré un espacio en etnofood, dedicado a las tortillas y al maíz. A promover talleres para público en general, para conocimiento de la elaboración de la tortilla artesanal, nixtamalización artesanal.

Me comprometo a dar a conocer al público consumidor las características de nuestros productos, masa y tortilla.

Desde mi trinchera dar publicidad a los beneficios del maíz para cambiar la cultura consumir lo bien hecho y sembrado en México.

Pagar a los productores lo justo.

Me comprometo a divulgar sobre el importante consumo del maíz para que las demás personas lo consuman.

Hacer cuentas en mi empresa, cultura, promoción.

Hacer alianza con APNT para difundir documentales con TV cultural.

Estudiar a fondo sobre las distintas problemáticas

A difundir algunas cuestiones discutidas en el foro.

Comer tortilla nixtamalizada

A ofrecer productos limpios sin tóxicos.

Sin Maíz no hay país.

Seguir siendo de milpa.

Abriré un taller de maíces y tortilla

A difundir la información sobre la importancia de una alimentación sana con las localidades del Estado de Guerrero.

A dar talleres en la primaria y kínder de mi comunidad.

A abrir más tortillerías en combinación de productores y empresarios.

A ser tortillera.

A dar seguimiento a fin de cumplir con los objetivos.

Elaborar un protocolo de alimentación adaptable.

Me comprometo a informar a mis productores para revalorización de maíces nativos.

A concientizar y promover primeramente en el seno familiar y posteriormente en mi comunidad, en una asamblea del pueblo sobre la importancia de este taller y mi participación.

Información al consumidor, cómo se está preparando la masa y a saber el contenido de esa masa. Pediremos tortilla de mejor calidad.

Capacitar en la calidad de la tortilla, especificaciones.

## C. ¿Qué me llevo?

Relaciones con gente de la industria que de otra forma nunca hubiera conocido.  
PD. Un par de mezcales.

La revolución del maíz nativo y su importancia. Pero más que eso su valor nutritivo que aporta en el organismo de quienes lo consumimos.

Muchos saberes conocimientos y experiencias de cada uno de las, los participantes.

Las opiniones y experiencias de los compañeros.

Mucha experiencia y conocimientos.

Me llevo experiencias del trabajo colectivo en varios aspectos entorno a la producción y alimentación

Nuevas propuestas para promover el consumo del maíz, que es lo que puedo hacer para que esto no se pierda. La opinión de mis compañeros.

Conocimientos invaluable de mucha gente que rescato y conserva técnicas y semillas.

Una experiencia grata por conocer personas que me ayudan a ampliar mi panorama.

Me llevo una experiencia de los compañeros.

Mucho conocimiento.

Nuevas ideas, nuevos contactos.

Aprendizaje y compartir para crecer.

Que son deliciosas.

Me gustó mucho platicar mucho y aprender.

Un gusto por haber podido participar, pero también la duda de cuánto tiempo pasará antes de poder ver un cambio en esta realidad.

Me llevo el conocimiento y las inquietudes de las personas que tienen a su cargo los problemas que tienen en su comunidad, por ejemplo: el abandono de las tierras, la burocracia en el entorpecimiento de trámites para la venta de productos de temporada, la falta de transmitir las buenas costumbres de nuestras raíces y origen.

Otras ideas del otro grupo, otras compañeras y compañeros, me gustó las ideas que compartieron.

Habermes sensibilizado en comer sano, fomentar los productos mexicanos, hacer el cambio y ser parte del cambio en comer sanamente.

Es motivador escuchar que hay compañeros que siembran maíz en milpa y que tenemos que compartir la información con compañeros campesinos.

Me llevo una experiencia con todo lo que expresaron los compañeros, hace falta mucho trabajo de todas nosotras trabajo nos sirve de terapia, es salud la creatividad y el trabajo. Gracias.

Me llevo la importancia de valorar el maíz y todos sus productos que amorosamente nos da. Gracias.

La satisfacción de haber compartido ideas que son afines a la defensa y protección de una buena tortilla de maíz

El gusto de conocer a más personas con las cuales nos podemos vincular.

Me llevo esperanza de ver tanto compromiso y experiencias permite soñar con los pies en la tierra. ¡Felicidades!

Descubrimiento tan importante de maíz criollo y rescatar para un nutriente saludable.

Contactos para realizar vínculos, esperanza de cosas nuevas.

Me llevo otra realidad de la tortilla.

Información valiosa, que sí existe una alternativa para lograr un cambio.

Que no estamos solos y que organizados podemos lograr los objetivos.

Me llevo, que todos juntos somos más fuerza y organizados se logra lo que queremos defender una alimentación sana libre de contaminación.

Ganas de conocer la diversidad de tortillas.

Me llevo las experiencias y aprendizajes de los compañeros.

La gran preocupación que hay porque se pierda nuestra gastronomía o productos elaborados de la milpa.

Las necesidades de los productores y saber cómo solucionar su problemática. Ojalá tomen en cuenta todas las sugerencias en las notas de las mesas de trabajo.

La cal de alta pureza es importante en el proceso de nixtamalización.

Me llevo que muchas personas y colectivos interesados en el rescate de los maíces nativos y de los productos de la milpa.

Me llevo la idea de poder buscar la alternativa de poner o buscar un espacio fijo para la venta de este tipo de productos, hacer colectivo y sinergia con otros grupos interesados.

Me llevo el aprendizaje de lo que están realizando otras personas.

Me llevo mucha información muy rica.

## Mercado el solar de Cencalli en el marco del evento manos a la masa.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO CUIDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

En el marco del foro:  
Soluciones y alternativas  
hacia una buena tortilla

# MERCADO El Solar de Cencalli

CASA DEL MAÍZ Y LA CULTURA ALIMENTARIA

## MANOS A LA MASA

14 y 15 de mayo  
11 a 18 h  
Entrada libre

Programación sujeta a cambios  
@cc\_alimentaria  
www.alianzapornuestratortilla.org

Complejo Cultural Los Pinos  
Parque 19a. Sección Bosque de Chapultepec  
LOS PINOS 1ª Sección

Proyecto FORTALECIMIENTO CHAPULTEPEC NATURALEZA Y CULTURA

GOBIERNO DE MÉXICO CULTURA CHAPULTEPEC

chapultepec.cultura.gob.mx



**Soluciones y alternativas hacia una buena tortilla**

## 4. El granero virtual

La Alianza por Nuestra Tortilla tiene proyectos de acciones concretas en marcha que se encuentran en distintos niveles de avance. Durante el foro se presentaron brevemente invitando a la red a sumarse para avanzarlos conjuntamente. A continuación se resume el objetivo de uno de ellos, a lanzarse públicamente en 2023: **el granero virtual**.

### Objetivo del proyecto

El **granero virtual** es una herramienta para conectar a las personas consumidoras que buscan comprar maíz nativo con las productoras que desean vender su cosecha a precios justos.

Es un vínculo necesario entre campesinxs y consumidorxs para que se siga protegiendo y fomentando la producción de la diversidad biológica de maíces en México.

### Linea del tiempo

| 2020                 | 2021                                      | 2022                                     | 2023                                       |
|----------------------|---|--|--|
| Talleres de ideación | Inicia programación de sistema de captura | Desarrollo de sitio web y diseño gráfico | Inicio de fase piloto<br><b>¿te sumas?</b> |

### Este granero está en proceso de co-creación por:

- Las familias campesinas que siembran, cultivan y venden sus excedentes de producción.
- Las familias consumidoras que quieren comprar maíz nativo.
- Los negocios conscientes que usan maíz en sus productos y platillos.
- La sociedad civil organizada que opera esta plataforma libre de conflictos de interés.



Para más información, contactar a  
**Fundación Semillas de Vida**



## 5. Invitación a adoptar milpas



Durante el segundo día del foro, **un grupo de chefs conformado por Rigel Sotelo, Lula Martín del Campo, Aquiles Chávez y Óscar Segundo compartieron sus experiencias a través de la creación de platillos de la sana cocina mexicana que fomentan el uso de cultivos nativos.** Coincidieron en que su labor está en poner de moda el consumo de la buena tortilla. Esto es importante porque, sin maíz no hay país. En esta reunión también recordaron lo que el chef Yuri de Gortari decía: se ama lo que se conoce.

Cada uno de sus relatos transmitió el objetivo de promover la cultura mexicana a través de la gastronomía, haciendo país y haciendo milpa, con una visión más allá de la cocina y el sabor. Relataron cómo desde sus restaurantes incorporan en su labor culinaria la creación de comida en conexión con las personas productoras del campo. Por eso en **sus menús prevalecen los maíces nativos, los quelites y toda la variedad de productos de la milpa.** Quienes participaron en este encuentro entienden la dificultad de la producción y hacen lo necesario para armonizar las necesidades y los

tiempos del campo con las de los establecimientos de alimentos que dirigen y que se ubican en las ciudades.

En suma, **los chefs hicieron una invitación abierta a poner las manos a la masa desde la cocina de los restaurantes para conectar con las milpas de maíces nativos: adoptar una milpa; asumir –junto con las personas campesinas– el riesgo de la producción y cocinar todo lo que salga de ella.** A apuntalar el trabajo de sensibilizar a las personas consumidoras sobre los alimentos de temporada y crear experiencias culinarias con lo que hay disponible en la milpa en cada momento. El enfoque que plantearon fue: **tomar acción para fomentar el consumo de productos de las milpas sustentables en beneficio de todas las personas que comemos tortilla y también las que producimos maíces.**

Comentaron que todas las personas podemos hacer algo, la pregunta es: **¿cómo hacerlo?** Parece haber infinidad de caminos. Una de esas alternativas que se plantearon fue **establecer una red que sirva de apoyo entre restaurantes y milpas.** Desde esta comunidad de chefs y junto con las organizaciones que colaboran en la Alianza por Nuestra Tortilla, tenemos el deseo de tejer una **red de producción, transformación y consumo sustentable y bajo esquemas de comercio justo.** Y también es importante destacar que pugnamos porque se valore y pague lo justo a quienes nos alimentan.

Un primer paso con esta actividad fue compartir la idea básica de adoptar una milpa y de extender una invitación abierta a co-crear caminos de mayor conexión y colaboración entre quienes cultivamos, quienes cocinamos y quienes consumimos. **Todas las personas estamos invitadas a la acción.**

<https://www.instagram.com/p/CdlhzpbBJv9/>



## 6. Homenaje y reconocimiento a: CATI MARIELLE



**Con una larga trayectoria en el acompañamiento de las luchas por la defensa de los bienes comunes, en Cati Marielle, siempre se puede encontrar la escucha respetuosa y la palabra propositiva que conduce al intercambio de reflexiones y saberes en la horizontalidad.**

La idea de homenajearla fue motivada por el cariño y reconocimiento al arduo trabajo de quien ha significado y significa tanto, para los procesos colectivos. Diversas personas, organizaciones, redes y alianzas ven en ella un faro de luz en los procesos organizativos; siempre con la palabra precisa, reflexiva, crítica y luminosa. En la Alianza por Nuestra Tortilla no es la excepción.

Este espacio de compartición, dentro de las actividades del Foro Manos a la Masa, no solo nos dejó la posibilidad de escuchar en voz de Mercedes López y Adelita San Vicente (ponentes y compañeras de luchas) maravillosas anécdotas y reflexiones profundas sobre el camino recorrido junto a Cati y otras, otros y otras luchadores que han impulsado -desde abajo- emprendimientos por demás significativos en la defensa de los bienes comunes; también tuvimos la posibilidad de escuchar las palabras de la homenajeadada, quien vino a bien recordarnos el motor de nuestra lucha; no sin antes reconocer y agradecer a las personas que han estado más próximas a ella, desde el ámbito personal, pero también a ***“los pueblos originarios, las comunidades y familias campesinas e indígenas que tenazmente, contra todos los embates habidos y por haber, a través de los siglos, han resistido y mantenido sus milpas; mujeres y hombres guardianes del maíz y de todas las semillas campesinas libres. El maíz, raíz y sustento de las antiguas civilizaciones mesoamericanas, sigue siendo el eje en torno al cual se organiza la vida comunitaria... El maíz en milpa un tesoro invaluable, base de las comidas mexicanas, una riqueza y diversidad biológica y agronómica sin igual, con dimensión espiritual. Sirva entonces este homenaje para rendir los honores a todos ellos y ellas que hoy en día hacen posible que se mantenga este pilar de la vida y la esperanza del buen vivir en México.”***

A continuación se presentan extractos de la transcripción del discurso de Cati en respuesta al homenaje. Ella hizo un reconocimiento a sus propios maestros/as, compartió el recuento de cómo se creó la frase “sin maíz no hay país” y describió cómo ve todo en una tortilla. Hacia el final, nos propone obstinación por construir desde abajo, dejar de ser sólo observadores, dejar de esperar que hagan el trabajo por nosotros. Todas las luchas nos deben importar aún cuando parezcan lejanas, dice, pues son parte del mundo que nos toca vivir. Nos anima a emprender, a ponernos a hacer.

Sobre la tortilla específicamente, Motivo del Foro en el Cencalli, Cati nos comentó que:

***“Cuando hablamos de la buena tortilla, vemos ese México Profundo que resiste y propone, que se recrea año con año; en cada ciclo agrícola, en cada comunidad, cada parcela, se recrea la hazaña agronómica y alimentaria milenaria de la milpa: el frijol aportando nitrógeno al suelo, que el maíz requiere en gran cantidad, y a su vez el maíz dando sostén al frijol de guía, la calabaza manteniendo la humedad con sus anchas hojas y acotando el crecimiento de hierbas indeseables, el chile, el miltomate, los quelites y muchas otras plantas albergadas por la sabiduría campesina, los chapulines y otros animalitos comestibles... Estamos hablando de un agroecosistema complejo, y en el plato una combinación alimenticia perfecta -el maíz y el frijol juntos aportan todos los aminoácidos esenciales que requerimos. La milpa ofrece una dieta muy variada, de ahí vienen las buenas tortillas de maíces nativos.***

***En cambio, si observamos las tortillas industriales, hechas con maíces de dudosa procedencia (híbridos para engordar ganados como el US2 importado, con transgénicos y agroquímicos), a través de esas harinas tratadas con aditivos, blanqueadores, colorantes químicos, podemos entender el sistema económico capitalista en su fase neoliberal de tratados de libre comercio que privilegian los intereses de las grandes corporaciones nacionales y transnacionales, la especulación financiera sobre los granos básicos como el***

*maíz en las bolsas de valores, y hasta los impactos de la guerra entre Rusia y Ucrania... Ya en las mesas, esas tortillas alteradas que ya no ofrecen el valor nutricional de la masa nixtamalizada hecha con buenos maíces, sino un producto industrial deficiente y contaminado.*

*Son dos tipos de tortilla: la buena y la mala, que simbolizan, por un lado, la esperanza basada en la resistencia propositiva y siempre innovadora (con las propuestas agroecológicas que vienen a reforzar las ciencias campesinas tradicionales donde hace falta); y por el otro lado, el mundo enfermo que nos enferma y que se derrumba al paso de la tormenta global que está poniendo en peligro la supervivencia misma de la humanidad y de muchos seres vivos... Sí, así de grave estamos en la Tierra, nuestra casa común."*

Al final de este mensaje y de las profundas y emotivas reflexiones que le acompañaron, una invitación: a seguir construyendo, siempre desde abajo.

*"Claro, hay que seguir exigiendo a los gobiernos todo lo que debería ser, el respeto irrestricto a todos nuestros derechos individuales y colectivos, y como pueblos originarios y campesinos, y luchar para detener los atropellos que siguen cometiendo los grandes intereses privados en contra de los bienes comunes: las semillas libres, sin patentes, el agua para todos y para la vida, la comida sana, segura y accesible para todas las personas, y mucho más. Pero no habrá otros mundos posibles donde quepan muchos mundos si no construimos desde cada familia, cada barrio, colectivo, comunidad, el mundo que queremos. Aunque sea de pasito en pasito, hay que empezar ya, pues el tiempo apremia [...] Así iremos haciendo homenajes para todas las que seguimos y seguirán luchando, construyendo y compartiendo. ¡Muchas gracias!"*

Y a lo que, quienes estuvimos escuchando en la sala, pensamos para nuestros adentros: **Gracias a ti, Cati.**





## 7. Sigüientes pasos: manos a la masa



MECANISMOS  
DE DIFERENCIACIÓN

POLÍTICAS PÚBLICAS

COMUNICACIÓN

INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS

ACADEMIA  
DE LA TORTILLA

### ¿Cómo funcionamos?

La Alianza Nuestra Tortilla está integrada por personas y organizaciones que dan voz a los diferentes eslabones de la cadena semilla-tortilla: productores, transformadores, comercializadores y consumidores.

Esta diversidad de voces sugiere la necesidad de organizarnos en una escala multinivel. Intercambiamos reflexiones, emprendemos acciones y les damos seguimiento; siempre en el marco del respeto, la horizontalidad y el compromiso con el trabajo colectivo, la defensa de los derechos individuales y colectivos.

Las personas interesadas en participar con nosotrxs pueden hacerlo de diferentes maneras: dando seguimiento a nuestras acciones y socializando los materiales que generamos; participando en los eventos y espacios de reflexión que impulsamos o, sumándose directamente a las **comisiones de trabajo**.

Si bien el objetivo común de las comisiones es en favor de la buena tortilla, tal y como su nombre lo dice, cada una se concentra en determinados ámbitos de acción. Las personas interesadas en sumarse pueden decidirlo a partir de su experiencia e inquietudes.

Si ya te decidiste o quieres tener más información sobre cómo trabajamos, envíanos un correo a:  
[alianza por nuestra tortilla@gmail.com](mailto:alianza por nuestra tortilla@gmail.com)

¡SÚMATE nos dará mucho gusto caminar contigo!



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