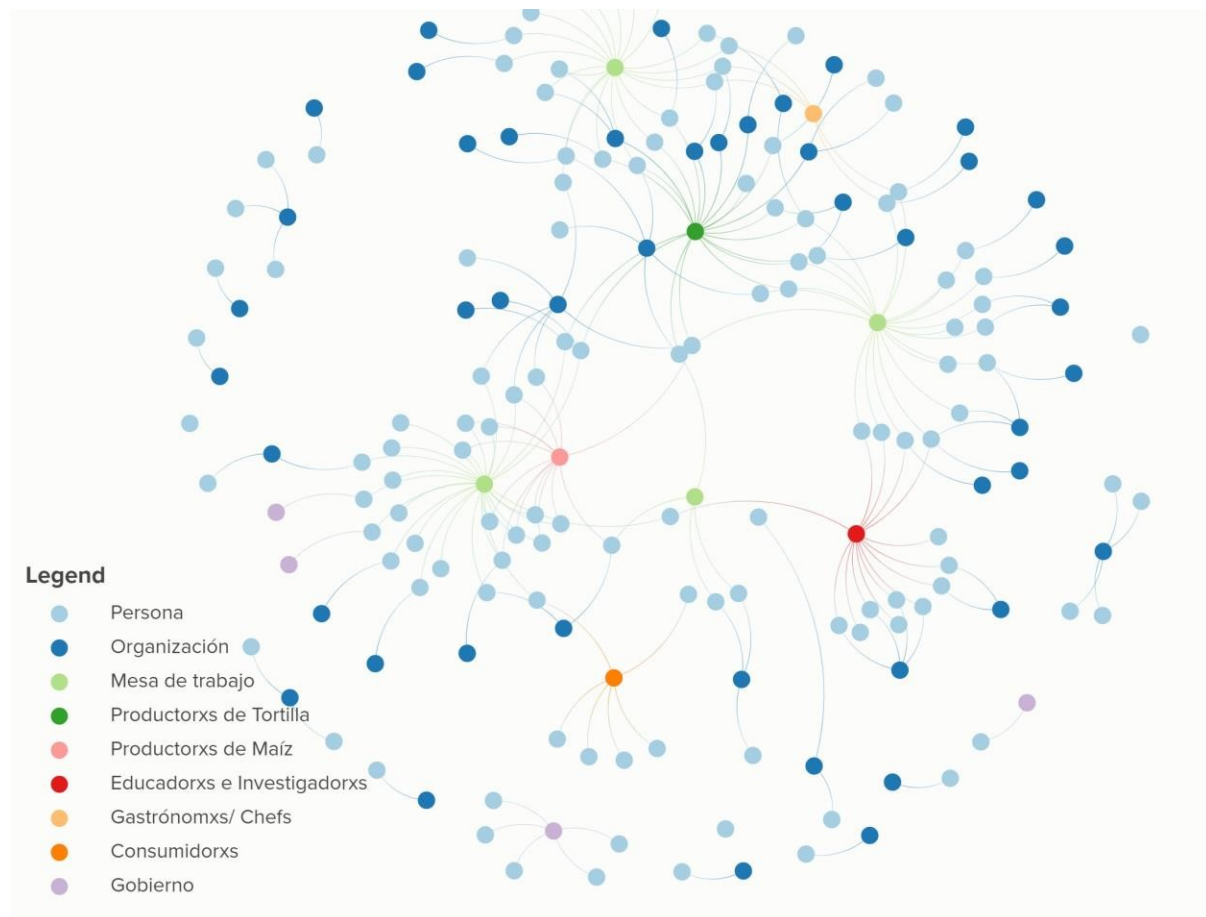


**Foro por una Buena Tortilla para todas las mexicanas y los mexicanos**  
organizado por la ALIANZA POR NUESTRA TORTILLA

## Relatoría y reporte de resultados de las mesas de trabajo

**Nos reunimos** alrededor de una centena de personas del campo y de la ciudad, dedicadas a la producción campesina, la transformación y la comercialización de maíz y/o tortilla; organizaciones de la sociedad civil y funcionarios públicos, también en nuestra calidad de personas consumidoras de maíz y tortilla, con el objetivo de discutir la problemática actual de la cadena maíz-tortilla. Buscamos construir propuestas y acciones conjuntas para promover una buena tortilla y recuperar su consumo.



Visualización interactiva de mapa de actores disponible en: <https://kumu.io/anairam/actores-alianza-por-nuestra-tortilla#participantes-foro-2019>

La **Alianza por Nuestra Tortilla** es un colectivo joven y vigoroso que nació en el mes de mayo de 2018, formado por personas y colectivos que producen maíz y tortilla, comercializadores, asociaciones de consumidores, académicos y organizaciones civiles, cuyo objetivo es investigar, aportar, promover y acompañar cada etapa de la larga cadena de producción de la tortilla: desde que las manos campesinas cultivan los maíces nativos, hasta que la comemos en un delicioso taco. Queremos que toda la población

tenga acceso a una buena tortilla, sin agrotóxicos, ni transgénicos. Es por eso que definimos el “Decálogo de Nuestra Tortilla”: *accesible, justa, comunitaria, multicultural, sana, nixtamalizada, libre, consciente, sabrosa y protegida*. Es una tarea que va desde la tierra hasta la mesa y que muchas veces no es valorada en toda su importancia: la fuente del alimento más importante para la población mexicana.

Abogamos por una tortilla nixtamalizada, base de la pirámide nutricional que proporciona la milpa, producida con maíces nativos, sin colorantes, saborizantes, ni aditivos químicos. El proceso ancestral de nixtamalización resulta en una duplicación del volumen, así como en la multiplicación de los contenidos de vitaminas fundamentales, y elementos como el calcio y el fósforo, incrementando la disponibilidad de aminoácidos y fibra. Sin embargo, la tortilla nixtamalizada enfrenta muchos peligros, principalmente representados por una fuerte competencia de la tortilla industrializada, que muchas veces puede competir en precio y distribución, dado que usa insumos de mala calidad y procesos industriales.

Las prioridades del Decálogo de Nuestra Tortilla se ven reflejadas en los temas que tratamos en este **Foro por la Buena Tortilla**, que van desde nutrición y biodiversidad, sistemas de producción respetuosos de la naturaleza, hasta los procesos de transformación, comercialización y diferenciación de la buena tortilla. La participación de quienes asistieron al foro se concentró en cuatro mesas de discusión sobre: (1) Nutrición y salud alimentaria, (2) Producción de maíz y diversidad biocultural, (3) Procesos de transformación y comercialización, y (4) Mecanismos de diferenciación.

En la **mesa de trabajo 1 sobre nutrición y salud alimentaria** participamos 21 personas productoras de tortillas, de maíz, expertas en gastronomía, educación, psicología, madres y padres de familia. Identificamos la gran falta de reconocimiento del valor de la tortilla buena, hecha con maíces nativos y nixtamalizada, incluso por profesionales de la salud. Nuestro paisaje alimentario está lleno de productos ultraprocesados. Identificamos que es urgente implementar campañas de sensibilización para reconocer las ventajas de consumir los maíces de colores, el sabor del maíz criollo, y el proceso de nixtamalizar.

Las principales guardianas de la **biodiversidad del maíz** son las familias campesinas que producen en comunidad. Una gran mayoría de las más de 60 razas de maíz originarias de México han sido domesticadas y diversificadas constantemente durante cientos o miles de años, adaptándose a diferentes climas y suelos -desde el nivel del mar hasta tres mil metros de altitud- y a los gustos culinarios de cada localidad, cada familia y cada persona. Estas mujeres y hombres trabajadores del campo tienen ese conocimiento acumulado por tantas generaciones y son quienes protegen miles de variedades de maíz en todo el país, a través de la milpa y diversos sistemas agroecológicos, a pesar de todas las adversidades. Son ellas y ellos quienes cuidan con prácticas sustentables el suelo y el agua. Por eso sostienen con mayor profundidad el patrimonio de la diversidad biocultural de México, las tradiciones, los saberes y sabores presentes en el maíz, las tortillas, y otras expresiones culturales, religiosas y artesanales.

En la **mesa 2 de producción y diversidad biocultural** interactuaron 25 personas entre quienes producen, transforman y consumen provenientes de Tlaxcala, Oaxaca, Guerrero, Ciudad de México, Estado de México e Hidalgo. Ahí señalaron problemáticas divididas en tres principales categorías: problemas de las campesinas y los campesinos; pérdida de biodiversidad y contaminación; y criterios de calidad y compra del maíz. Ante esto, propusieron como soluciones: revalorar el papel de quienes nos dan de comer; facilitar el acceso a programas agrícolas, mejorando las reglas de operación de las políticas públicas; sensibilizar; motivar e incentivar a la población joven para volver a la actividad

campesina; incrementar la producción con sistemas agroecológicos y policultivos; y favorecer el intercambio de saberes de los conocimientos entre campesinas y campesinos a través de la promoción de foros y simposios.

En la mesa 3 sobre procesos de **transformación y comercialización** del maíz y la tortilla, se comentó que éstos deben garantizar que las buenas tortillas remuneren de manera justa a quienes las producen, y sean a la vez accesibles y asequibles a toda la población consumidora, de acuerdo con gustos y preferencias. La buena tortilla tiene que estar al alcance de toda la población, dado que es un elemento fundamental de la dieta cotidiana. A la vez, es necesario que se brinde el sustento económico adecuado a las personas que producen los maíces, nativos e híbridos bajo condiciones sustentables, a las que trabajan el nixtamal y a las que lo transforman. También se requieren mejoras en la comercialización y su logística, que garanticen la eliminación de la intermediación innecesaria. Todas las personas, comunidades y colectividades que participan en esta labor lo merecen. Entre las alternativas de acción propuestas destacó la idea de crear un mecanismo virtual para conectar a quienes producen con comercializadores potenciales para así evitar intermediarios innecesarios.

Productores, sociedad civil, transformadores y comercializadores reflexionamos sobre las problemáticas de la comercialización y transformación de la cadena maíz-tortilla. Encontramos que falta mucha información a la población consumidora. Existe informalidad en la venta y falta de regulación en la industria de la masa y la tortilla, así como uso excesivo de aditivos. La homogeneización del uso de maíces híbridos y, sobre todo de harinas, ha afectado la salud y el gusto de la población mexicana por la buena tortilla. Proponemos realizar campañas plurales de difusión e información; mejorar y aplicar las normas; generar mecanismos de diferenciación; fomentar el cooperativismo y el trabajo colectivo, transversal entre academia, industria y gobierno.

Familias campesinas y quienes producen tortilla, la transforman y las consumen se van a beneficiar con **mecanismos que diferencien una buena tortilla**. Esta buena tortilla reflejará si está producida con maíces nativos, nixtamalizada, libre de transgénicos y agrotóxicos, sin aditivos químicos, entre muchas otras características, y reconectará a quienes las comen con la tierra y la esfera campesina. Para lograr eso, se tiene que hacer un esfuerzo colectivo de diferenciación de la buena tortilla. Sea a través de normas técnicas, certificaciones, sellos de calidad, marcas colectivas, u otros mecanismos que nos permitan poder reconocer la buena tortilla.

La educación y comunicación para reconocer a la buena tortilla fue un tema recurrente en los grupos de discusión. Entre las propuestas para enfrentar el desconocimiento alrededor de los distintos tipos de maíz y de tortillas, así como la técnica de nixtamalización y los beneficios nutricionales del nixtamal, se consideró pertinente involucrar a la Secretaría de Educación Pública, incorporando el tema de nixtamalización e importancia del maíz y la tortilla en la curricula académica, celebrando foros educativos enfocados a la niñez y las generaciones más jóvenes, e incluso fundando una escuela de oficio para hacer la tortilla tradicional.

En la 4 **mesa sobre mecanismos de diferenciación y normas técnicas** estuvieron presentes 17 personas, provenientes de diferentes espacios en la cadena maíz-tortilla, para identificar problemáticas y proponer mecanismos a fin de diferenciar una buena tortilla. Entre las problemáticas se identificaron la falta de implementación de regulaciones eficientes y la ausencia de supervisión; la falta de gestión de calidad en los diferentes tipos de tortilla; la escasa información que diferencia nixtamalización y harina; y el uso de aditivos químicos. Como soluciones se plantearon: modificar, aplicar y exigir el cumplimiento de las normas (187 y otras), con mecanismos de denuncia ciudadana; elaborar y difundir

buenas prácticas para las tortillas; brindar información detallada para diferenciar la masa de nixtamal de la de harina; etiquetar claramente el uso de aditivos, así como la presencia de OGMs y sustancias cancerígenas. Asimismo, se propuso solicitar al gobierno la conformación de un Comité Intersectorial sobre maíz y tortilla con participación de la Secretaría de Agricultura.

Hacia el cierre del Foro, quienes lo organizamos compartimos que el 24 de septiembre de 2019 el Senado de la República aprobó un dictamen para declarar el 29 de septiembre de cada año como el “**Día Nacional del Maíz**”, retomando la iniciativa lanzada por la Campaña Nacional sin Maíz no Hay País en 2009. La acción se inspiró en las propias comunidades y pueblos originarios que festejan y agradecen los primeros elotes en sus milpas y para visibilizar y reivindicar sus resistencias milenarias en todo el país.

Ese mismo día el Senado también aprobó la **Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo**, que se discutirá en la Cámara de Diputados. De esta manera, el Poder Legislativo demuestra su interés por preservar y fomentar este pilar de la alimentación mexicana que representa una manifestación cultural de origen ancestral. Sin embargo, se recalcó que, vemos con preocupación que el mismo Senado haya ratificado el Tratado México-Estados Unidos-Canadá (T-MEC) en junio de este año, ya que este tratado comercial obliga a México a adherirse al Acta UPOV 1991 que privatiza las semillas y prohíbe su intercambio libre entre familias, comunidades y pueblos campesinos, y abre la puerta a los transgénicos y otros Organismos Genéticamente Modificados (OGM).

Desde la Alianza por Nuestra Tortilla, se indicó que esperamos que **exista un verdadero compromiso** del Poder Legislativo y del Ejecutivo, que incluya salvaguardas respetadas a escala internacional, y **se transforme** en políticas públicas y regulaciones que protejan la biodiversidad representada en más de 60 razas de maíces nativos, mejoren la calidad de vida de las comunidades y familias campesinas que son sus principales guardianes, y promuevan tortillas nixtamalizadas producidas con maíces nativos que son más saludables y sostenibles.

El Foro por la Buena Tortilla nos acercó: aprendimos, conectamos, compartimos problemas, pero sobre todo, propusimos alternativas de solución sobre las que queremos trabajar en colectivo. Se acordó que las ideas resultantes de la jornada serían compiladas, sistematizadas y compartidas en el grupo para dar seguimiento a las propuestas de acción. **Todas y todos los participantes del Foro nos comprometimos a impulsar, promover y trabajar para lograr que esta buena tortilla esté presente en todas las mesas de México.**

















Anexos:

1. Lista de asistentes
2. Discurso de Cristina Barros: "La tortilla cultura y nutrición"
3. Relatoría extensa de cada mesa de trabajo

## Anexo 2. La Tortilla, cultura y nutrición.

Discurso en el marco del Foro.

Preparado por Cristina Barros, leído por Mercedes López.

### La tortilla cultura y nutrición

Para que una tortilla llegue a nuestras mesas se ha dado un largo proceso, a partir la domesticación del maíz a partir del teocintle hace 8 000 años.

De un pasto silvestre, los antiguos habitantes de Mesoamérica lograron obtener una planta de maíz tal como la conocemos hoy, a través de una selección continua que duró, según el doctor Antonio Turrent, cerca de mil años. Esto significa que 300 generaciones se transmitieron el conocimiento sobre los logros que obtenían, de generación en generación de manera ininterrumpida.

Este logro asombra a los biólogos en la actualidad. No hay planta en el mundo que haya tenido una evolución en tantos aspectos como la que hay entre el teocintle y el maíz: más hojas en la planta lo que permite captar mayor energía del sol, mayor número de granos en fruto, granos más blandos y atados a un centro (el olote), cubiertos además por hojas que permiten su maduración, así como una gran diversificación que hace posible su desarrollo en el nivel del mar, en altitudes de hasta 3000 metros, en las selvas, en las zonas semiáridas, y para diversos usos: palomitas, pinole, pozole, diversas tortillas (totopos, tlayudas).

Si bien las tortillas aparecen hace 1 500 ~~y 1 200 años~~, la nixtamalización debió ser anterior. La nixtamalización (nextli: ceniza; tamalli: masa) consiste en agregar cal u otras cenizas, al agua en que se pondrán a hervir a fuego lento los granos de maíz. Se pone a cocer por entre 50 a 90 minutos y luego se deja reposar en el agua de cocción durante 14 a 18 horas. Al agua de remojo se le llama nejayote. Ésta se

retira y se lava el maíz sin eliminar ni el pericarpio o cutícula que lo recubre; tampoco se quita el germen del maíz. Al maíz así cocido se le llama nixtamal y tiene hasta 45 por ciento de humedad. Se muele para obtener la masa. (Ver Octavio Paredes López, Fidel Guevara Lara y Luis Arturo Bello Pérez, "La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz" en *Ciencias*, núms 92-93, octubre marzo de 2008).

Para moler el nixtamal se usaron los metates, instrumentos presentes desde hace miles de años en las culturas mesoamericanas. Y para cocer las tortillas se necesitan comales, aunque también se pueden cocer las tortillas en el interior de ollas, tal como se hace en Oaxaca con el llamado comixcal.

Durante siglos las mujeres mexicanas han molido la masa para hacer las tortillas y las han cocido en los comales para que estén calientes para acompañar las comidas. La masa se palmea entre las manos hasta formar un disco que se extiende luego en el comal. Quien sabe hacer tortillas las deja primero 50 segundos al calor, para luego voltearlas por otros 50 segundos, dándoles una vuelta más para dejarlas 20 segundos adicionales dándoles una presión final. Mediante este proceso la tortilla queda bien cocida, pero además se levanta una capa que es la que se infla y da a la tortilla una característica especial. El lado de la capa es el "lado derecho" de la tortilla. Esta capa es la que se levanta para preparar los panuchos, pero también unos huevos estrellados dentro de la tortilla, como los que menciona el chef Ricardo Muñoz Zurita. La creatividad de nuestras cocineras es ilimitada.

La mejor masa es la que se hace con nixtamal elaborado a la manera tradicional con buenos maíces, en especial maíces nativos y también con buena cal. En el caso de las harinas de maíz la

nixtamalización no se completa y por lo tanto no tiene las cualidades nutricionales y culinarias que se requieren. Una tortilla de harina de maíz industrial se quiebra, no tiene flexibilidad y carece del buen aroma que tiene las tortillas bien hechas.

#### **VENTAJAS DE LA NIXTAMALIZACIÓN PARA LA SALUD:**

La presencia de cal y el remojo hace que se hinchen las paredes del pericarpio o cutícula, lo que permite que éste se desprenda. Así la fibra necesaria para la dieta pasa de 0.9 % en el maíz, a 1.3% en la masa y a 1.7 % en la tortilla. **GANAMOS EN FIBRA.** Esta fibra es muy importante porque cumple funciones básicas en la digestión.

Además el maíz se vuelve más digerible. **GANAMOS EN DIGESTIBILIDAD.**

Durante la nixtamalización permanece en el grano la mayor parte del germen y por tanto no se afecta la calidad de la proteína del maíz. Tampoco se quedan nutrimentos en el nejayote debido a un proceso químico: la lixiviación.

"...la nixtamalización incrementa la disponibilidad de la mayoría de los aminoácidos esenciales: es una de las principales contribuciones a la nutrición humana. **GANAMOS EN CONTENIDO DE PROTEÍNA.** Esta "es una de las bondades de consumir tortilla, en lugar de maíz sin nixtamalizar." (V. Octavio Paredes y otros, id.)

Otro proceso importante que se da durante la nixtamalización, es que el almidón del maíz se retrograda, esto es se hace insoluble y más difícil de gelatinizar. Este almidón retrogradado pasa directamente al colón y actúa de manera similar a la fibra soluble, esto es, la microflora del colón lo fermenta y se producen ácidos grasos de cadena corta, entre



otros el ácido butírico. Este ácido se convierte en fuente de energía para las células del colon, lo que le permite mantenerse en estado saludable. Tanto la presencia de fibra como la de este almidón del maíz,

### **PREVIENE EL CÁNCER DE COLON.**

Cuando almacenamos las tortillas en el refrigerador y luego las calentamos, al parecer aumenta la formación del almidón resistente que se produce durante la nixtamalización y por tanto sus beneficios para la salud.

Otro aspecto interesante es que en el maíz sin nixtamalizar, no está biodisponible la niacina. La niacina es una vitamina B que el cuerpo crea y utiliza para convertir los alimentos en energía. Esta ayuda a mantener sanos el sistema nervioso, el aparato digestivo y la piel. La deficiencia extrema de niacina produce pelagra una enfermedad que afecta al sistema nervioso causando depresión; también afecta a la piel y a las mucosas, incluidas las del colón. Sus efectos pueden ser graves.

### **LA COCCIÓN DEL MAÍZ INCREMENTA LA BIODISPONIBILIDAD DE NIACINA.**

"Se ha reportado que los productos del maíz nixtamalizado proporcionan entre 39 y 56% de niacina, de 32 a 62% de tiamina y 19 a 36% de riboflavina del mínimo requerido diariamente por el ser humano." (Ciencias, id) **GANAMOS TAMBIÉN EN TIAMINA Y RIBOFLAVINA.**

La nixtamalización con buena cal proporciona calcio. En esto influyen la cantidad de cal que se añada, las temperaturas de cocción, el tiempo de remojo, y la proporción de cal que se elimine durante el lavado del grano ya cocido. "Por otro lado, si el maíz se remoja antes de la cocción, el contenido de calcio aumenta en el grano nixtamalizado,

que generalmente puede contener alrededor de 30 veces el nivel original de calcio del grano crudo. Es interesante hacer notar que el calcio de la tortilla es altamente biodisponible..." (id) **AUMENTA LA CANTIDAD DE CALCIO BIODISPONIBLE.** Esto significa que habrá huesos más fuertes. Las tortillas proveen más de la mitad del calcio que ingerimos los y las mexicanas.

**LA TORTILLA PROPORCIONA ENTRE 32 Y 62 % DE LOS REQUERIMIENTOS DIARIOS DE HIERRO.**

Por si fuera poco, con este procedimiento **SE DUPLICA EL RENDIMIENTO, PUES POR CADA KILO DE MAÍZ NIXTAMALIZADO SE OBTIENEN CASI DOS KILOS DE MASA. GANAMOS EN LO ECONÓMICO.**

"En conclusión, el aporte nutrimental que el maíz suministra a la dieta humana es mucho más importante que el que da el maíz sin nixtamalizar." (id).

Otra aportación de la nixtamalización es que la masa de nixtamal adquiere "correa", esto es flexibilidad; así podemos enrollar nuestro taco entre las dos manos, a la manera tradicional. Pero aunque es evidente que las tortillas son mucho mejor alimento que el pan blanco, **"en nuestro país, los grupos sociales con bajos ingresos están dejando de consumir tortilla por una idea equivocada de lo que es el estatus social, y lo mismo ocurre en aquellas de altos ingresos, lo que constituye un problema serio. Deberían entender que, en comparación con productos de harinas de trigo refinadas como el pan blanco, el consumo**

*de tortilla incrementa el de fibra y otros importantes nutrientes. El renunciar a este alimento, sea por ignorancia o por otros factores, lleva a la pérdida de los enormes beneficios nutracéuticos —esto es, nutrimentales y medicinales— que conlleva su consumo.” (id.)*

Los aminoácidos que componen la proteína del maíz se complementan con los que tiene el frijol. Así un taco de frijol y salsa de chile es una comida completa.

Las tortillas han sido nuestro alimento principal por siglos. Son excelente alimento.

Es necesario:

- Asegurar que haya maíces nativos o maíces híbridos de buena calidad.
- Exigir una cal de calidad.
- Reconocer y proteger el proceso de nixtamalización.
- Prohibir tanto los agrotóxicos como el maíz transgénico.
- Preservar las tortillas de calidad, nutritivas y sanas. (Alianza Nacional por Nuestra Tortilla).

Muchas gracias

Cristina Barros

## **Anexo 3. Relatoría de Mesas de Trabajo**

### **Mesa 1. Salud Nutricional y Alimentaria**

Moderó Malin Jönson y relató Mariana Ortega

Participantes: Javier Vizcaya, Jaime Ortega, Ana Lilia García, Gabriela Palacios Pola, Laura Padilla, Nadia Zedillo, Katia García, Cecilia, Esperanza Nahua, Sarahí, Natalia Palacios, Moisés Díaz, Diana, Pablo, Adolfo Ramírez, Elvira Blanco, Óscar Tapia, Malin Jönson, Agustín Ruiz, Ivonne Abigail Hernández.

En la mesa de nutrición y salud participamos 21 personas relacionadas con gastronomía, nutrición, producción de tortilla, salud y producción de maíz. Entre los problemas que discutimos se encuentra el que en el ámbito médico y de nutrición se desaconseja el consumo de tortilla; debido al gran desconocimiento, en alguna medida generalizado, sobre la cultura de la tortilla, de la milpa. Se desconocen las ventajas de consumir los maíces de colores, el sabor del maíz criollo, el proceso de nixtamalizar. Brevemente hablamos de la harina en la tortilla, de los aditivos y los agrotóxicos en los campos. Nos preocupa cuando quienes producen tortilla fijan su atención en el precio, en que la tortilla sea barata y no nutritiva y rica. Reconocimos que el precio es un tema fundamental. Comemos tortilla de desayuno, comida y cena; por eso es tan importante cuidar su calidad y exigir que ésta se controle, que sea todo lo nutritiva que debe ser, conservando la tecnología desarrollada por nuestros pueblos originarios. Nos preocupa que nuestro paisaje alimentario está invadido de productos ultraprocesados en detrimento de nuestra cultura gastronómica. Decimos que falta mucho más acceso a información sobre lo que la buena tortilla representa. Tal vez, también falta educación sobre la dieta de la milpa al interior de nuestras familias. Nos preocupa el desconocimiento del vínculo tan importante entre la salud de la tierra y la salud de la población.

¿En qué alternativas de mejora pensamos? Reflexionamos en que necesitamos hacer mucho sobre sensibilización de las personas consumidoras. Pensamos en la implementación de campañas de difusión con mensajes relativos a aprender de las comidas de nuestros pueblos originarios. También en una campaña nacional por la nixtamalización y una campaña enfocada a profesionales de la salud sobre el nixtamal y la tortilla nixtamalizada. Surgieron muchas ideas sobre lo que hay que comunicar.

Nos comprometimos a cada uno/a, desde nuestra trinchera, hacer labor de difusión, de comunicación sobre la necesidad urgente de recuperar nuestra tortilla, nuestra dieta sana basada en la milpa. Esto, con materiales didácticos, con charlas, con anuncios en la tortillería, trabajando con población infantil y joven. Se propuso también conformar redes de trabajo para que más personas se sumen al movimiento y participen en la lucha por hacer cambios para mejorar la norma de la tortilla y las políticas públicas que se contraponen a la Buena Tortilla.

#### **Problemáticas identificadas:**

- Disminución del consumo de la tortilla (todas las tortillas)
- Médicos y nutriólogos desaconsejan consumo
- Falta de acceso a tortillas nixtamalizadas
- Pobreza- la tortilla más barata es la única a la que pueden acceder las personas de las colonias de muy escasos recursos
- Venta de alimentos con tortilla de mala calidad (en restaurantes)
- Desconocimiento de la cultura de la tortilla



- Desconocimiento de las ventajas de consumo de los maíces de colores
- Desconocimiento del sabor de una tortilla de maíz criollo
- Desconocimiento de la nixtamalización en la ciudad
- Consumo incrementado de tortillas de harina – harinización de la tortilla
- Aditivos en las tortillas
- “Más químicos en la tierra”
- Quienes producen tortilla solo se preocupan por vender y no por la calidad– falta de responsabilidad social – falta de control de calidad de la tortilla
- Paisaje alimentario - Invasión de productos ultraprocesados como alimentos
- Deterioro de la cultura gastronómica
- Falta de acceso a información sobre tortilla nixtamalizada
- Ignorancia del poder nutricional de la tortilla
- Falta de evidencia científica
- Propaganda de los medios contra la cocina tradicional mexicana
- Falta de educación al interior de la familia sobre dieta tradicional
- Falta de conocimiento sobre vínculo entre salud de la tierra y salud humana
- Falta de punto de comercialización
- Daños a la salud por el uso de fogones por las personas que elaboran tortilla artesanal
- Uso de pastilla en el almacenamiento de maíz
- Introducción de semillas mejoradas

#### **Ideas de alternativas:**

- Campañas de difusión
  - Aprender de los pueblos indígenas
  - Diferencia entre valor y precio de la tortilla
  - Campaña nacional por la nixtamalización
  - Campaña de sensibilización sobre la importancia de nixtamalización enfocada a población médica y de nutrición
  - Campañas para reunirse en amigos/as-local para nixtamalizar
  - Involucrar a Sader
  - Campaña de dieta milpa y tortilla siempre acompañada de frijol
  - Campañas de educación y sensibilización promoviendo la cadena completa – quienes toman las decisiones y personas involucradas
- Evidencia científica
  - Valoración de ingredientes que conforman la tortilla de maíz
  - Libros de texto – educación básica
- Tortilla como producto básico de desayuno, comida y cena de la población mexicana. Se ha ido descuidando la calidad por cuestiones políticas y económicas. No es tan importante como para nuestros/as antepasados/as.
  - ¿Precio controlado de la tortilla – calidad controlada de la tortilla? – orientado a más honestidad de quienes producen maíz y tortilla – política pública
- Tecnología para nixtamalizar en casa en escala doméstica
  - Convocatoria para diseño de máquinas para moler a bajo costo
- Diferenciación para la comercialización de tortilla
  - Certificación participativa, con participación de todas las personas involucradas (producción, universidades y gobiernos, muy incluyente y barata)
- Producción limpia en las tortillerías
  - Nixtamalización ecológica para valorización de sales

### **Compromisos:**

- Lucha a través del Consejo Rector de la Tortilla Tradicional
- Exigir que se implementen normas para la producción de tortilla y defensa de población consumidora
- Generar materiales didácticos para el cambio de hábitos
- Diagnósticos sencillos
- Continuar rescatando pueblos originarios
- Exponer la problemática - que en las tortillerías se indique maíz nixtamalizado 100%
- Compartir el conocimiento sobre importancia de tortilla y nixtamalización
- Trabajo de concientización con población infantil y joven
- Difusión en redes del material de la Alianza (Poder del Consumidor)
- Cuidar los ingredientes en la tortillería (Representante Cámara de la Tortilla en Pachuca)
- Sensibilización en todos los espacios que sean posibles
- Conformar redes de trabajo para sumarse al movimiento (Gabi Pola)
- Letrero en la tortillería, en su tortillería- campaña desde la tortillería, en lo local
- Difusión en su lugar de trabajo y espacio para exposición

### **Mesa 2. Producción de maíz y diversidad biocultural**

Moderó: Mercedes López y relató Paola Rodríguez con apoyo de Lucero Juambelz

Se integraron 28 personas entre productoras, transformadoras y consumidoras de Tlaxcala, Oaxaca, Guerrero, Ciudad de México, Estado de México e Hidalgo: Norma, Luis Chaparro, Miriam, Manuel, Guillermina, Pascual Gasca, Pánfilo Hernández, Gabriela Sánchez, Nicasio Fernández, Manuel López, Carlos, Ruben Palencia, Ofelio, Hernán, Daniel Santos, Luis, Ulises, Luis Manuel Salzar, Beatriz López, Simón Angoa, Ever, Evodio, Daniela Estevas, José, Ariana.

#### **Problemas presentados:**

##### **Problemas de las campesinas y los campesinos**

Migración de agricultores/as

Falta de incentivos para la producción

Desprotección de quienes producen maíces nativos y baja en su producción

Desorganización en grupos de producción

Industrialización alrededor de los centros de producción y amenazas de despojo del territorio por megaproyectos

Proceso de pérdida de memoria y saberes

Cambio en hábitos de vida de quienes producen que no les deja tiempo para el campo

Falta de interés de las nuevas generaciones por seguir dedicándose a la producción

##### **Pérdida de biodiversidad y contaminación**

Destrucción de la milpa/ Pérdida del sistema milpa/chinampa vs monocultivos

Abuso de agrotóxicos + Falta de regulación para evitar su uso excesivo

Pérdida de diversidad de maíces y uso excesivo de maíces híbridos

Disminución de la biodiversidad de especies interactuando en el sistema milpa y pérdida de fauna

Contaminación de maíces híbridos a maíces criollos

Efectos del cambio climático

Contaminación del agua por agrotóxicos y por parte de industrias

Grandes industrias captando/limitando el acceso al agua  
Contaminación del suelo por agrotóxicos  
Fomento institucional y cultural de la producción industrial y de los paquetes tecnológicos  
Pérdida de superficies sembradas  
Enfermedades y plagas y control químico  
Efectos negativos del uso de agrotóxicos en salud humana

### **Criterios de calidad y compra del maíz**

Falta de regulación  
Calidad basada en volumen de producción  
Desinformación de los y las consumidoras  
Desconocimiento de la importancia de la biodiversidad de los maíces nativos  
Pérdida de la nixtamalización, frente a la harinización  
Pago injusto a quienes producen maíz y tortilla artesanal  
Exceso de intermediarios

### **Alternativas de solución**

#### **Equipo 1: alternativas a los problemas de las campesinas y los campesinos**

- i. Revalorar el papel de campesinas o campesinos vs productores/as para recuperar la identidad en el campo, sumando a la población joven para evitar ópticas capitalistas de ganancia sin importar calidad o soberanía alimentaria
- ii. Facilitar el acceso a programas agrícolas, mejorando las reglas de operación de las políticas públicas
- iii. Sensibilizar, motivar e incentivar a los y las jóvenes para volver a la actividad campesina
- iv. Incrementar la producción con sistemas agroecológicos y policultivos como el MIAF (Milpa Intercalada con Árboles Frutales), asimismo, recuperar la fertilidad del suelo y favorecer a insectos polinizadores
- v. Participación efectiva de campesinos/as en el diseño de políticas públicas
- vi. Intercambio de saberes de los conocimientos entre campesinas y campesinos
- vii. Promover políticas públicas que favorezcan el intercambio de saberes
- viii. Promoción de foros y simposios

#### **Equipo 2: alternativas a la pérdida de diversidad y contaminación**

- ix. Integrar productos que son bioinsumos para la milpa a fin de conservar la biodiversidad
- x. Fortalecer y promover el sistema milpa
- xi. Motivar a las personas jóvenes para trabajar en el campo
- xii. Compartir conocimientos técnicos para elaborar insumos biológicos propios
- xiii. Reivindicar los datos sobre la producción y el rendimiento sobre los policultivos tradicionales

#### **Equipo 3: alternativas a los criterios de calidad y compra del maíz**

- xiv. Reeducar a las personas sobre la diversidad de maíces y diversidad de tortillas, poniendo énfasis en población infantil y joven
- xv. Promoción de foros y eventos especiales para comercialización directa
- xvi. Estrechar los lazos entre personas productoras y consumidoras
- xvii. Crear sistemas e infraestructuras para diferenciar los sabores de las tortillas

## **Compromisos**

1. Luis Chaparro (ANEC): Promover los bioinsumos y capacitar para transitar a la producción sustentable
2. Pascual Gasca: Rescate, preservación y defensa del maíz, la milpa y la nixtamalización
3. Ariana Esquivel (Occentlalli): Invitar a agricultores/as del municipio a regresar a la siembra de semillas nativas y a la utilización de bioinsumos. Crear alimento para la promoción de dichos maíces
4. Daniela Esteba (conabio): Promover el consumo de maíz nativo y el pago digno
5. Manuel (Putla, Oaxaca): Promover la milpa y la diversidad de las milpas
6. Martha (consumidora): comprar tortillas de maíz nixtamalizado, nativo y comercio justo
7. Lilian: consumir y promover la tortilla de maíces criollos y otros productos de la milpa
8. Nicasio GEA: Impulsar el uso de abonos orgánicos para una mejor tortilla
9. Concepción: convencer a niños de consumir tortillas de maíz criollos
10. Grupo Vicente Guerrero el maíz de nuestra tierra: intercambiar información con campesinos/as y promover la agricultura agroecológica con parcelas demostrativas
11. Cooperativa Xocotzingo: sembrar verduras y otras cosas en la milpa
12. Evodio: cuidar el maíz, trabajar para que crezca bien
13. José: trabajar con abonos orgánicos
14. Beatriz: sembrar con productos orgánicos y compartir experiencias con campesinos y campesinas
15. Carlos: promover la vinculación en defensa del maíz nativo
16. Ever: sembrar maíces criollos y difundir lo que aprendió en el Foro
17. Hernand: Seguir sembrando semillas nativas
18. Rubén: seguir acciones agroecológicas para fortalecer la soberanía alimentaria y la sustentabilidad
19. Manuel: incluir en la milpa plantas nativas
20. Daniel: continuar el trabajo de campo de la herencia familiar para rescatar el sistema milpa y sus productos
21. Norma: compartir la información del foro sobre la importancia de consumir maíces orgánicos

## **Mesa 3. Procesos de transformación y comercialización**

Facilitó Rigel Sotelo y relató Nilia Pedraza

Participantes: personas que cocinan, siembran, transforman, comercializan, consumen maíz y del servicio público de California, CDMX, Puebla, Tlaxcala, Yucatán, Hidalgo, Jalisco, San Luis Potosí: Cocinera de California, Martín, Marcelino, Natalia Infante, Amanda Gálvez, Esmeralda Rojas, Norma Angélica, Laura Altamirano, Luis Arturo Carrillo, Alfonso Rocha, Santiago Muñoz, Rubí Soto, Alex Luhman, Socorro, María de los Ángeles, Arturo Solano y Tomás.

### **Problemáticas identificadas**

1. Falta de información y educación:
  - a. Falta de información a población consumidora sobre la calidad de las tortillas
  - b. Consumo no diferenciado
  - c. Faltan estudios de costos reales de producción de maíz
  - d. Desconocimiento sobre beneficios de la tortilla nixtamalizada
  - e. Desconocimiento de los problemas de salud, económicos y ambientales por maíces transgénicos e híbridos



- f. Ignorancia y estigmatización de la tortilla: “comida de pobres”
  - g. Desconocimiento por parte de personas consumidoras de tortilla sobre el problema de salud que ocasiona su consumo con formula química
  - h. Falta de conocimiento de población consumidora sobre el producto (chef, cocineros, particulares)
  - i. La tortilla de buena calidad como producto gourmet. Se prefiere Maseca
2. Dilución cultural:
    - a. Se homogeneiza el sabor de la tortilla industrializada
    - b. Falta educación gastronómica y del gusto por la tortilla de maíz nativo
    - c. Falta de conocimiento sobre los beneficios de una buena tortilla
  3. Precios/Económico
    - a. Saturación de mercados
    - b. Movimiento de recursos
    - c. Guerra de precios
    - d. Costos de transición: químico/orgánico, híbrido/nativo, inconciencia/conciencia
  4. Informalidad:
    - a. Reparto
    - b. Competencia desleal
    - c. Puntos de venta inapropiados
  5. Falta de regulación de aditivos
    - a. No se informa a personas consumidoras sobre su uso
    - b. No se declara el uso de mejoradores
    - c. Insumos no regulados (cal y maíz)
  6. Acceso/Transporte
    - a. La transportación es complicada, dado que faltan recursos para ello
    - b. Precios de venta variables
    - c. Falta acceso al maíz criollo (sobre todo en EU)
  7. Desvinculación de quienes producen y falta de apoyos
    - a. Agricultura por contrato
    - b. Concientización de productores/as sobre el valor de su cosecha
    - c. Problemáticas de producción: falta de agua, mal tiempo, etcétera.
    - d. Falta de organización de cooperativas
  8. Falta de diferenciación entre maíces criollos e híbridos
    - a. Diferencia en rendimientos
    - b. Normalización de híbridos
    - c. Dificultad para sembrar maíces criollos
    - d. Aplicación de Glifosato
    - e. Uso de agrotóxicos
    - f. Pérdida de semillas criollas
    - g. Desvinculación de quienes producen en pequeño con personas consumidoras
    - h. Falta de apoyos para certificar maíces criollos y diferenciarlos.
    - i. Precio justo
  9. Falta de regulación a quienes transforman la tortilla de maíz

### **Propuestas de alternativas**

1. Mecanismo de diferenciación:
  - a. Sellos de calidad y diferenciación (apoyo SlowFood, entre otras).
2. Educación, información, difusión:
  - a. Estudio de calidad sobre la buena tortilla (PROFECO)
  - b. Brigadas informativas: en escuelas y universidades
  - c. Academia del maíz y la tortilla (apoyo SlowFood)

- d. Difusión mediática: todas las edades
  - e. Generación y difusión de conocimiento académico.
  - f. Pruebas de glifosato masivas y públicas.
  - g. Incluir en los programas de educación básica: nixtamalización y milpa.
  - h. Campañas informativas (pros y contras de la buena y mala tortilla). Actores/as clave.
3. Vinculación:
- a. Cooperativas: creación de fondos de ahorro en apoyo a producción en pequeña escala.
  - b. Buscar y facilitar contratos de compra
  - c. Listado de cooperativas de quienes producen maíz criollo
  - d. Acopio de productos de producción a pequeña escala
  - e. Consumidores/as, productores/as y transformadores/as
  - f. Mapeo de precios y costos de producción de maíz.
  - g. Intervención/fortalecimiento
  - h. Acompañamiento a productores/as
  - i. Alianzas
4. Mecanismos de regulación:
- a. Etiquetado
  - b. Directorio de mejoradores con instrucciones de uso y desglose de ingredientes (manuales). Buscar aval de PROFECO y COFEPRIS
  - c. Revisar y aplicar la norma
  - d. Acciones ejecutivas, legislativas y judiciales para la prohibición de maíz transgénico.
  - e. Precio mínimo
5. Acciones con gobiernos
- a. Cabildeo contra maíz transgénico
  - b. Cabildeo en favor de mecanismos de diferenciación
  - c. Campañas informativas (pros y contras de la buena y mala tortilla).

### **Compromisos**

- Participación activa en la Alianza (Arturo Javier Solano Andelón. Productor de masa y tortilla. Grupos Unidos de Industriales de Jalisco. Tel: 3314119921).
- Elaborar y cerrar contratos de compra.
- Combatir informalidad.
- Informar sobre beneficios de consumir tortillas de calidad.
- Vincular a quienes producen maíces criollos con quienes los consumen
- Consumir productos sanos.
- Comprar maíz a campesinos/as para tortillas de calidad (Pilar Pérez Cruz. Tortillas Chipak. San Luís Potosí, SLP. Tel: 4445039138).
- Cooperar en desarrollar mecanismos de diferenciación.
- Participar en grupos de trabajo multidisciplinarios.
- Informar a población inmigrante en EU sobre beneficios de la buena tortilla.
- Seguimiento a revisión de la NOM-187 y a propuesta NMX-diferenciación de tortilla.
- Generación de materiales informativos.
- Realizar talleres y capacitaciones en comunidad: Xicohtan.
- Dar cursos sobre calidad y nutrición a la tortilla a las cooperativas de Puebla y Tlaxcala
- Colaborar en Granero Virtual (Amanda Gálvez)

#### **Mesa 4. Mecanismos de diferenciación**

Facilitó: José Luis Chicoma y relató Ana Paula Sandoval

En la mesa de Mecanismos de diferenciación, los presentes discutimos las problemáticas que se enfrenta la tortilla ante esta temática. Después de definir las decidimos agruparlas para tener más claridad y, a partir de ahí, buscar soluciones para esas problemáticas.

#### **Problemáticas:**

- **Harinización:** La gran mayoría de la tortilla se hace con harina de maíz (no natural). Harina está sustituyendo al nixtamal tradicional.
- La comercialización: Se vende en todos lados. Eso trae graves problemas de salud y nos perjudica porque se sataniza el producto. Debe venderse solo en tortillerías con permiso de salubridad.
- La venta de tortilla ha bajado muchísimo.
- Gran cantidad de tortillas en el mercado
- Ausencia de información a población consumidora
- Desechos del nixtamal: manejo del nejayote (medio ambiente)
- Ausencia de protocolos de procesos
- No están diferenciadas las tortillas
- No hemos clasificado las tortillas
- Ausencia de una diferenciación de tortillas y de una denominación
- Faltan conocimientos de nixtamalización
- No existen unidades reguladoras para verificar que se están cumpliendo los parámetros de la norma de la tortilla
- Poca información sobre a los beneficios del maíz y el proceso de la nixtamalización
- Guerra de precios en la industria de la masa y la tortilla (O muy barata o muy cara)
- Informalidad (roban luz y agua)
- Aditivos químicos en tortilla
- Falta de trazabilidad
- Diferenciar materia prima (maíz transgénico, criollo o nativo)
- Cómo saber que el molino está recibiendo el maíz adecuado
- Falta de conocimiento sobre el impacto de la nixtamalización en el producto
- No hay revisión de PROFECO
- La norma en sí es descriptiva
- Incentivos perversos y económicos
- Pérdida de los micronutrientes
- Definir el empaque ideal para una tortilla
- Reconocimiento a las y los tortilleros

#### **Problemáticas agrupadas:**

- Regulación ineficiente y ausencia de supervisión (omisión facultativa de las autoridades) que genera una competencia desleal
- Falta de gestión de la calidad en los diferentes tipos de tortillas
- Falta de información sobre la buena tortilla y su consumo
- Harinización
- Recuperación de información entre diferentes tipos de nixtamalización (más investigación)
- Uso de aditivos químicos que no se etiquetan

### **Soluciones a estas problemáticas:**

- Ingredientes claros: informar aditivos, colores y sabores artificiales. Informar presencia de OGM o sustancias cancerígenas
- Diferenciar entre tortilla de maíz o tortilla de harina de maíz.
- Manual de buenas prácticas tanto para la tortilla tradicional como para la industrializada elaboración de la tortilla con perspectiva de género
- Diferenciar los nombres: artesanal la de pequeños productores, tradicional las que se comercializan y utilizan máquinas, la industrializada la de harina
- Exigencia del cumplimiento de las normas (PROFECO, Secretaría de Salud)

### **Problemática y soluciones agrupadas:**

- Regulación ineficiente y ausencia de supervisión (omisión facultativa de las autoridades) que genera una competencia desleal
  - Modificación y aplicación de la norma 187
  - Exigencia del cumplimiento de las normas (PROFECO, Secretaría de Salud)
  - Mecanismo de denuncia ciudadana
  - Información detallada
- Falta de gestión de la calidad en los diferentes tipos de tortillas.
  - Elaboración de buenas prácticas para tortilla de maíz artesanal y difusión
  - Elaboración de buenas prácticas para tortillas de maíz tradicional y difusión
- Harinización
  - Definición de tipos de tortilla en el país
  - Información comercial detallada (porcentajes) para diferenciar entre masa de nixtamal y harina de maíz.
- Uso de aditivos químicos
  - Etiqueta con información de aditivos, colores y sabores artificiales. Información sobre presencia de OGMs y/o sustancias cancerígenas

---

Esta minuta fue elaborada por: Cati Marielle, Ana Paula Sandoval, Mariana Ortega, Paola Rodríguez y Nilia Pedraza.

Revisada por: Mercedes López.

Ciudad de México. 27 de enero de 2020.