

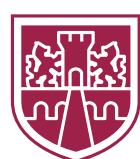
CONCURSO DE
TORTILLAS
HECHAS A MANO

¡PARTICIPA!

FERIA DEL MAÍZ
Y LA AGROBIODIVERSIDAD

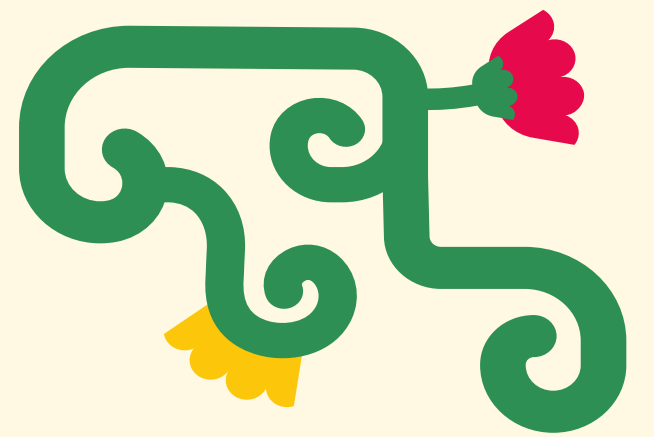
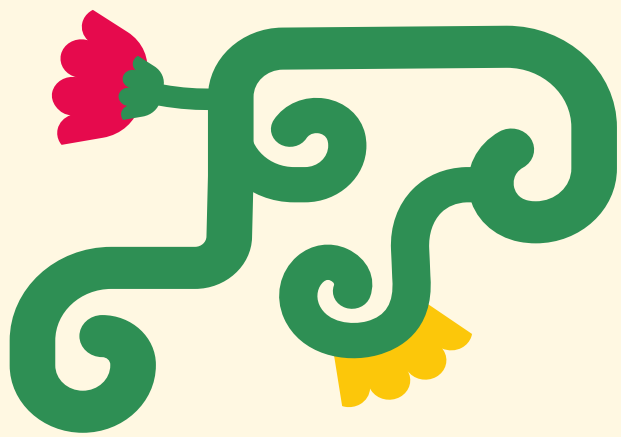
26, 27 Y 28 SEPTIEMBRE • 2025 MONUMENTO A LA REVOLUCIÓN 11 A 20 HORAS

 www.sedema.cdmx.gob.mx



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DEL
MEDIO AMBIENTE



❖ CONVOCATORIA

El Comité Organizador de la **Feria del Maíz y la Agrobiodiversidad 2025** convoca a las y los habitantes de los pueblos y colonias del Suelo de Conservación de la Ciudad de México, a participar en el **1° Concurso de Tortillas Hechas a Mano**.

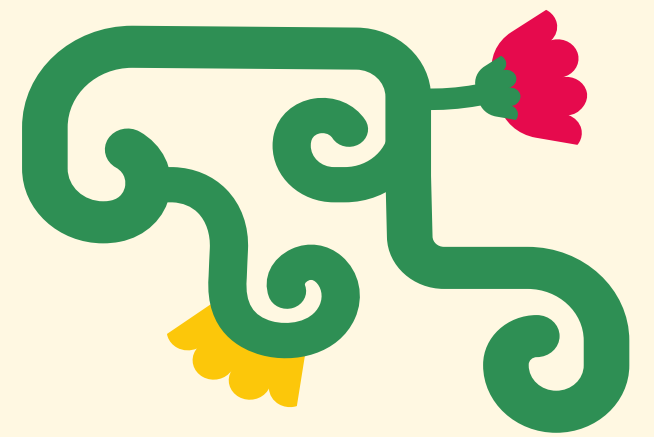
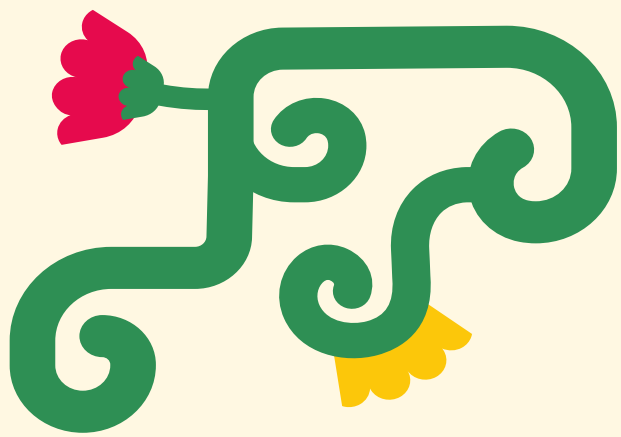
❖ BASES

El objetivo es elaborar la mayor cantidad de tortillas posibles con 1 kg de masa nixtamalizada, en el menor tiempo posible, cumpliendo con un diámetro de al menos 16 cm y con cocción uniforme.

El concurso se realizará el día 28 de septiembre en el área denominada como Túnel de Actividades Interactivas, dentro de las instalaciones de la **Feria del Maíz y la Agrobiodiversidad 2025** en un horario de 15 a 16 horas.

📍 **Monumento a la Revolución.**

Plaza de la República s/n, Cuauhtémoc, Ciudad de México.



❖ CATEGORÍAS

Elaboración manual de tortillas

- En cada categoría se admitirá un total máximo de 30 participantes
- Se tendrán 3 rondas eliminatorias
- Habrá hasta 10 participantes por ronda
- En cada ronda pasarán a la final los dos concursantes que hayan elaborado las tortillas de acuerdo con las especificaciones
- Se premiarán los tres primeros lugares

❖ REGISTRO

El registro será a partir de la publicación de la presente convocatoria y hasta el 22 de septiembre a las 18 horas

Opciones de registro:

☎ 55 3792 5149

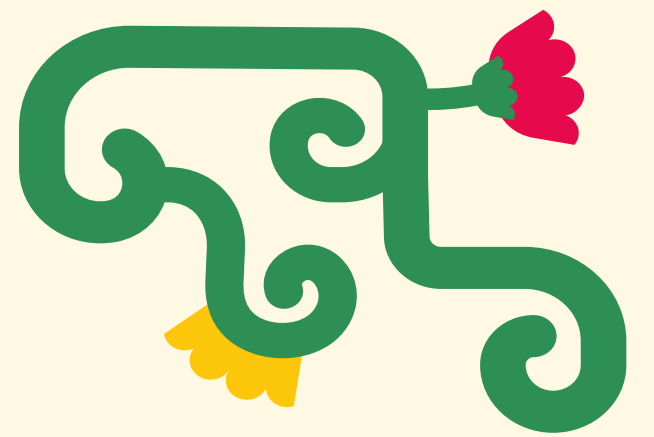
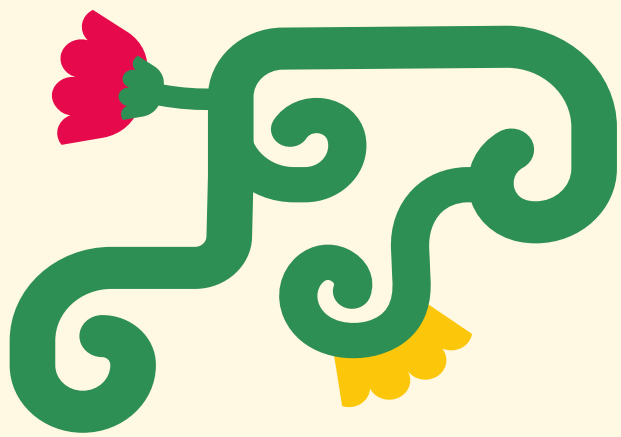
✉ nitalefmtz@gmail.com

www.sedema.cdmx.gob.mx



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

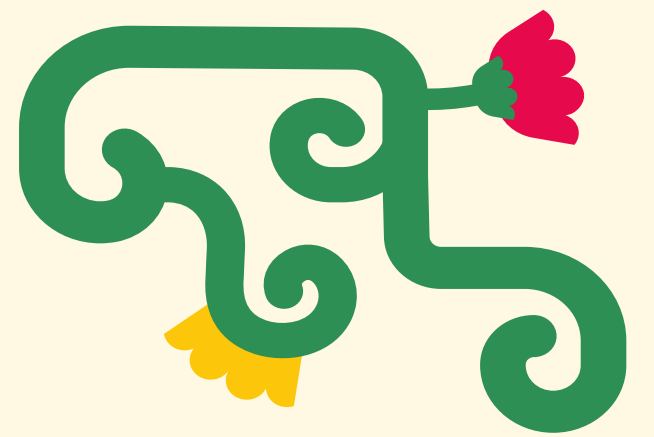
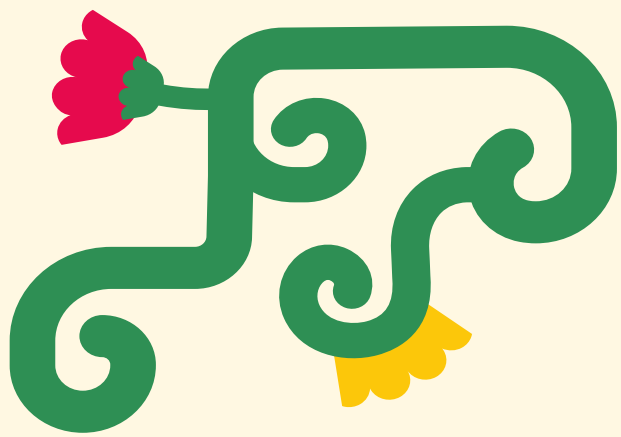
**SECRETARÍA DEL
MEDIO AMBIENTE**



❖ REQUISITOS

- Acudir el día del evento con 2 k de masa de maíz nixtamalizado
- Tener su domicilio en alguna de las nueve Alcaldías que conforman el Suelo de Conservación de la CDMX, (Milpa Alta, Xochimilco, Álvaro Obregón, Iztapalapa, Tláhuac, Tlalpan, Gustavo A.Madero, La Magdalena Contreras, y Cuajimalpa de Morelos)
- Cumplir con las recomendaciones de seguridad establecidas por el comité organizador y utilizar equipo de protección de ser necesario
- Proporcionar al momento del registro:
 - a. Nombre completo
 - b. Edad y sexo
 - c. Alcaldía y pueblo o colonia
 - d. Número telefónico de contacto o correo electrónico



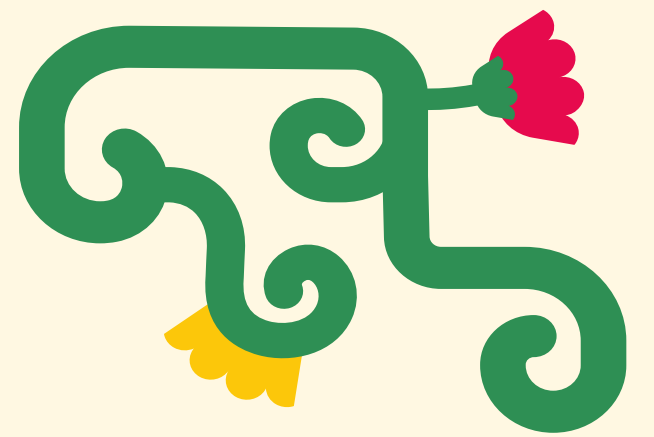
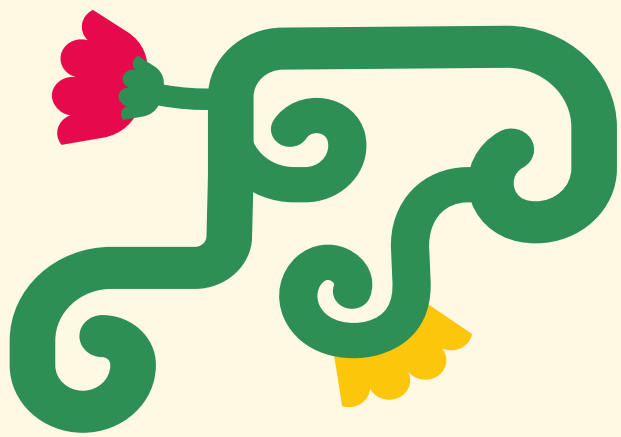


❖ DINÁMICA

- El concurso consta de dos etapas
- El participante deberá acudir con 2 k de masa nixtamalizada
- Las tortillas deberán elaborarse únicamente a mano y cocer en comal
- Cada participante puede registrarse una sola vez
- No se permite ayuda externa ni uso de instrumentos mecánicos o industriales (utensilios o prensas)
- Los organizadores proporcionarán los comales y los tanques de gas

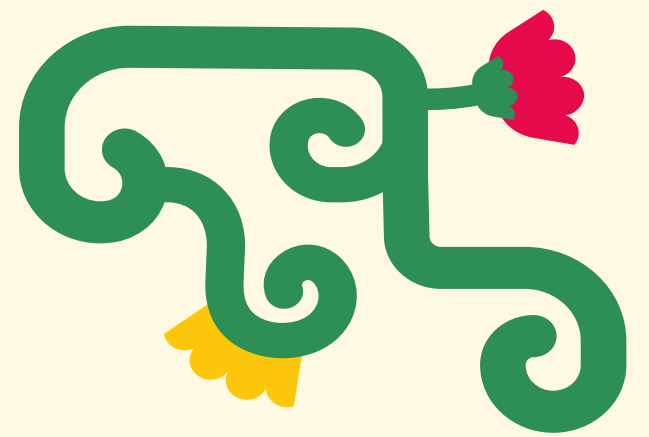
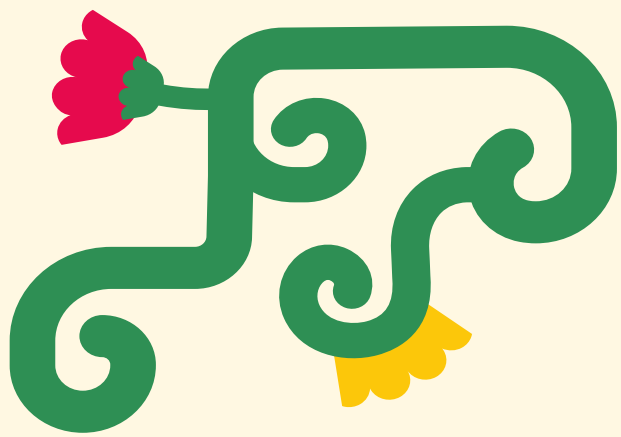
Primera etapa

- Cada participante acudirá el día del concurso con 2 k de masa de maíz nixtamalizado que será pesado por el Staff técnico para que todos los participantes inicien la competencia con 1 kg de masa y la masa restante pueda ser empleada en caso de que sean finalistas



- A la indicación del conductor del evento, comenzará la elaboración de las tortillas
- El staff técnico se encargará de registrar el tiempo que le toma concluir a cada participante
- Para indicar que concluyó con la masa, el participante deberá levantar ambas manos
- El jurado, con apoyo del staff técnico, verificará:
 - a. Que la cantidad de tortillas elaboradas en el menor tiempo
 - b. Que las tortillas sean redondas y cumplan con un diámetro de al menos 16 cm
 - c. Que la cocción sea uniforme

En cada ronda, se seleccionarán dos finalistas que serán quienes obtengan el mayor número de tortillas aprobadas por el jurado.



Segunda etapa

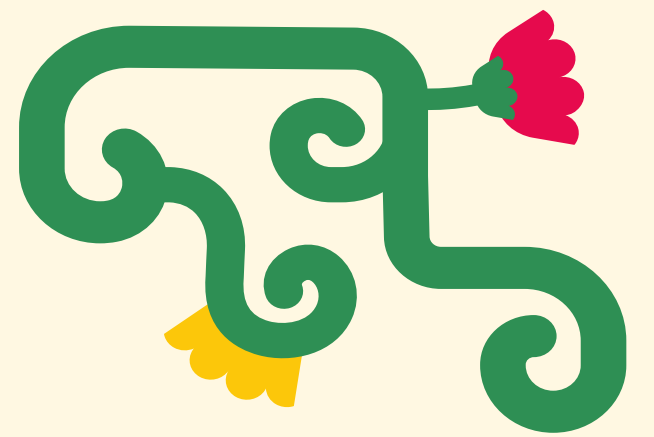
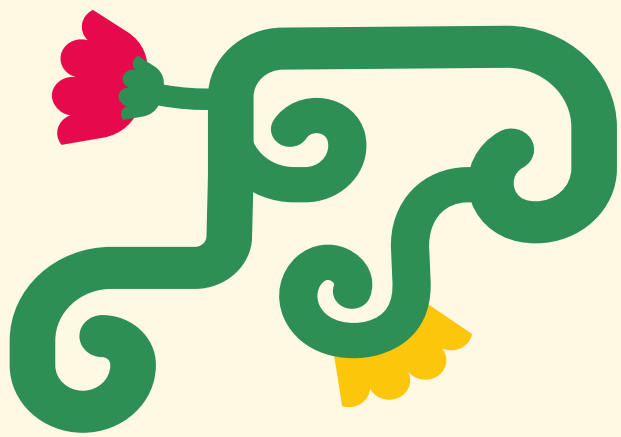
Ronda final

- Competirán los seis participantes que en la primera etapa hayan obtenido el mayor número de tortillas aprobadas por el jurado en la primera etapa
- Las tortillas se elaborarán siguiendo el procedimiento de la primera etapa
- Los ganadores serán los tres participantes que elaboren las tortillas en el menor tiempo posible y de acuerdo con las especificaciones establecidas

❖ PENALIZACIONES

Será motivo de descalificación:

- Incumplir las reglas establecidas
- Abandonar la competencia



- Levantar ambas manos antes de terminar la cantidad de masa establecida
- Presentar tortillas fuera de las especificaciones de diámetro y cocción

❖ JURADO

El jurado calificador estará integrado por tres personas dedicadas a la cocina tradicional de la Ciudad de México y autoridades de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural.

❖ PREMIOS

Primer lugar	\$5,000
Segundo lugar	\$3,000
Tercer lugar	\$2,000