



Informe de Actividades P1 DFADR						Clave	
Jefatura						Fecha	
Agricultura	Ganadería		Acuícola	Desarrollo Rural	Día	Mes	Año
				X	02	02	2025
Nombre	Gisela				Hombre		Mujer
Apellido (s)	Castro Gonzalez						X
Función	Encargada	Técnic	Aux.Técnic	Aux. Admvo.	Otro (indique)		
	X	o	o				
Comentario Instrucción	"4 FESTIVAL DE LA TAMALIZA DEL PUERTO 2025"						
Programa 1	Coordinación de Desarrollo Rural						
Actividades			Resultado				
Capacitación	Reuniones	Entrevistas	Eventos	Taller	Contrato		
			X				
Descripción Breve (lugar, propósito, etc.)							
<p>Actividad: 4to Festival de la Tamaliza del Puerto 2025 Fecha: 02 de febrero de 2025 Lugar: Zócalo de Veracruz (Calles Miguel Lerdo de Tejada y Manuel Gutiérrez Zamora) Horario: 17:00 - 22:00 hrs</p> <p>El 4to Festival de la Tamaliza del Puerto 2025 se llevó a cabo con gran éxito el 2 de febrero en el Zócalo de Veracruz, consolidándose como un evento clave para la promoción de la gastronomía local y el fortalecimiento de la identidad cultural del puerto y su zona rural.</p> <p>El objetivo principal del festival es resaltar las tradiciones culinarias, apoyar a los productores locales y generar un impacto económico positivo en la comunidad. Con una logística eficiente y un montaje bien estructurado, el evento permitió a los asistentes disfrutar de una amplia variedad de tamales representativos, promoviendo la convivencia familiar y el turismo gastronómico.</p> <p>El festival contó con la participación de 15 expositores, quienes ofrecieron una gran diversidad de tamales elaborados con recetas tradicionales y nuevas propuestas innovadoras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia registrada: Más de 10,000 personas, evidenciando el creciente interés y la aceptación de este tipo de festivales gastronómicos en Veracruz. • Venta de tamales: Aproximadamente 5,000 tamales vendidos durante el evento. • Derrama económica estimada: Cerca de \$200,000 pesos, beneficiando directamente a las familias de los expositores y promoviendo el desarrollo económico local. 							



Además del disfrute gastronómico, el evento fortaleció la identidad cultural del puerto, generó un impacto positivo en la economía de los participantes y fomentó espacios de convivencia entre turistas y locales.

RECONOCIMIENTOS Y AGRADECIMIENTOS

Durante la clausura del festival, se otorgaron reconocimientos especiales a las figuras clave que contribuyeron a la organización y éxito del evento:

- Lic. Patricia Lobeira, por su liderazgo y apoyo en la realización del festival, por su destacada coordinación y compromiso con la promoción de la gastronomía local.

Asimismo, se reconoció la participación de los 15 expositores, cuya calidad y diversidad en la oferta de tamales fueron fundamentales para el éxito del evento.

IMPACTO CULTURAL Y SOCIAL

El 4to Festival de la Tamaliza del Puerto 2025 no solo generó un impacto económico, sino que también fortaleció el sentido de identidad y orgullo por la gastronomía veracruzana.

Este tipo de festivales fomentan la participación ciudadana, impulsan el turismo y brindan espacios de esparcimiento familiar, posicionando a Veracruz como un destino clave en la promoción de su cultura y tradiciones.

ASISTENCIA DE LA OFICINA

El evento contó con la presencia y apoyo de los siguientes funcionarios y colaboradores:

- Gisela Castro González
- Mariella Cortés Lagunes
- Oliverio Villanueva
- Vani Heiser Trujillo
- Yamil Romero Portela
- Joycet Esleydi Morales Martínez
- Paco Saldaña
- Eduardo Zapata



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El 4to Festival de la Tamaliza del Puerto 2025 superó todas las expectativas en términos de asistencia, impacto económico y promoción de la gastronomía local.

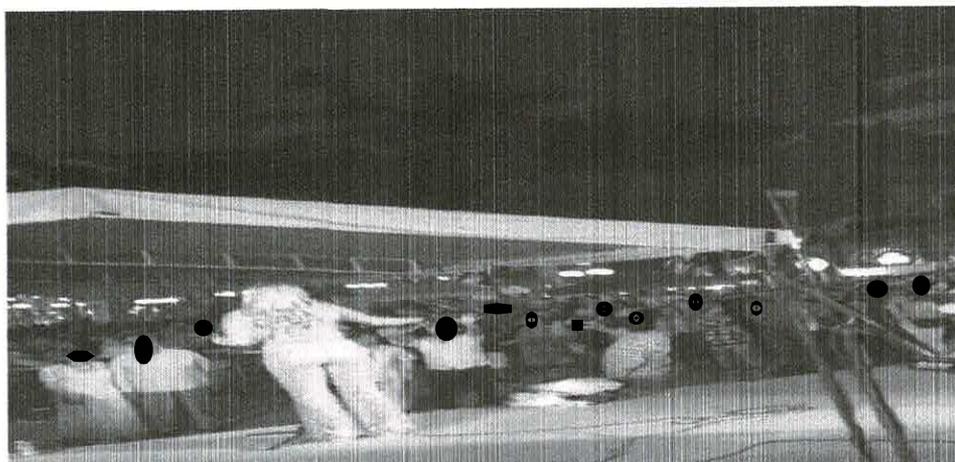
La excelente organización y el compromiso de los participantes permitieron que el evento se desarrollara de manera exitosa, consolidándolo como una tradición en el puerto de Veracruz.

Para futuras ediciones, se recomienda:

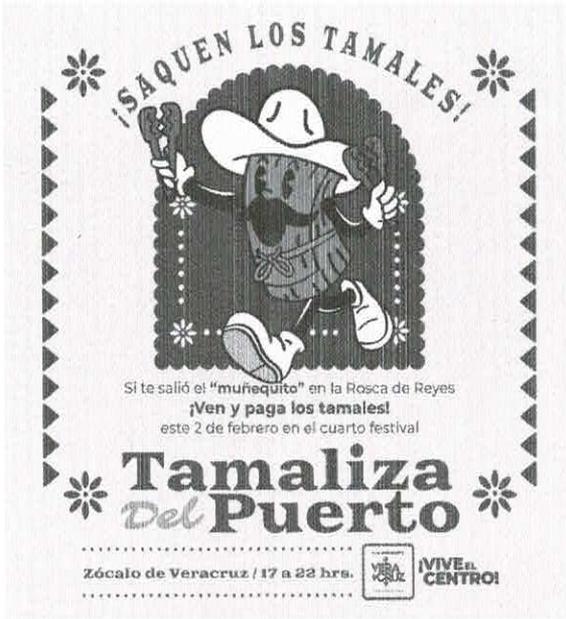
- Ampliar la promoción del evento para atraer a más visitantes y expositores.
- Diversificar la oferta gastronómica incluyendo más variantes de tamales y bebidas tradicionales.
- Incrementar la capacidad logística y operativa, con mayor número de espacios y servicios para los asistentes.
- Fortalecer alianzas con patrocinadores para generar un mayor impacto económico y cultural.

Con estas mejoras, se espera que el festival continúe creciendo y consolidándose como uno de los eventos gastronómicos más importantes de Veracruz.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Formuló Luis Angel Montor Mora	Revisó Lic. Oliverio Villanueva Portela
--	---