

¿A QUÉ SABE LA PATRIA?

Convocatoria 2023



"Ilustraciones de Rini Templeton, que se reproducen de acuerdo con el permiso publicado en riniart.com"



¿A qué sabe la patria?

La Secretaría de Cultura, a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas y Cencalli, La Casa del Maíz y la Cultura Alimentaria, con apoyo del proyecto prioritario Chapultepec, Naturaleza y Cultura, invita a cocineras y cocineros a participar en el concurso a las mejores recetas de México: ¿A qué sabe la patria?

Las culturas alimentarias, expresadas en las tradiciones familiares del campo y de las comunidades, han sido resultado de la amalgama de los productos endémicos mexicanos, que llegan desde la tierra hasta nuestros platos como son el maíz, el cacao, el chile, el jitomate, la vainilla, el frijol o el aguacate y tantos otros, en prácticas y contextos infinitos. Estos saberes, que son herencia de México y sus sembradores, muestran el diverso sabor de la patria y merecen ser reconocidos, compartidos y difundidos.

● 1. Objetivos

1.1 Fortalecer la salvaguardia de la cultura alimentaria y la biodiversidad del territorio mexicano, reconociendo y visibilizando los saberes, prácticas y tradiciones de las culturas indígenas, afroamericanas y populares vinculados a la producción, preparación y consumo de alimentos que han sido creados, cuidados y transmitidos por generaciones.

1.2 Promover la transmisión de saberes familiares, conocimientos y valores alimenticios a las nuevas generaciones.

1.3 Incentivar el conocimiento y uso de ingredientes locales que den cuenta de la riqueza de la biodiversidad de nuestro país.

1.4 Subrayar la importancia social, ritual y colectiva de las culturas alimentarias, así como su contribución al bienestar y salud de las comunidades.

1.5 Desarrollar la vocación del proyecto Chapultepec, Naturaleza y Cultura como un espacio de inclusión y vinculación con las y los portadores de las culturas alimentarias, para visibilizar los saberes y prácticas en torno a la alimentación como un patrimonio vivo.

1.6 Preservar nuestras semillas nativas, su libre intercambio y prácticas de soberanía y seguridad alimentaria.

● 2. Bases de participación

2.1 Categoría individual

2.1.1 Podrán participar de forma individual cocineras y cocineros residentes en la República mexicana con una receta que tenga como base productos e ingredientes de la alimentación tradicional mexicana, sobre todo, endémicos, es decir, originarios del territorio donde se habita.

2.2 Categoría colectiva

2.2.1 Podrán participar colectivos de cocineras y cocineros residentes en la República mexicana con una receta que tenga como base productos e ingredientes de la alimentación tradicional mexicana, sobre todo, endémicos. Los colectivos deberán estar integrados por un mínimo de 3 y un máximo de 7 personas, quienes deberán nombrar a un representante.

2.3 Sólo se podrá participar con una propuesta en cualquiera de las dos categorías.

2.4 De la receta

2.4.1 En las dos categorías, la receta deberá tener como base las semillas e ingredientes característicos de la alimentación tradicional mexicana, como el maíz, la calabaza, el amaranto, el nopal, el chile, el jitomate, el haba, el frijol, los hongos, los quelites, el cacao, el aguacate, el mezquite, la guanábana, el maguey, la vainilla y cualquier otro que sea representativo de una comunidad o localidad, en especial los endémicos.

2.4.2 En ambas categorías, los participantes deberán enviar la receta por escrito y acompañarla de un video en el que se muestre el proceso de preparación. La receta podrá presentarse en cualquiera de las 68 lenguas indígenas o en español.

2.4.3 La receta escrita podrá ser redactada en procesador de textos o a mano. En el caso de presentar una receta en lengua indígena, se debe acompañar con su traducción al español.

2.4.4 En la categoría individual, la receta deberá incluir nombre del participante, edad, domicilio particular (estado, alcaldía o municipio, barrio, colonia o localidad), nombre de la receta y, en su caso, nombre de la lengua indígena en la que se presenta.

2.4.5 En la categoría colectiva, la receta deberá incluir nombre de la agrupación, nombre del o de la representante, nombres de los integrantes del grupo o colectivo, edades, domicilio del representante (estado, alcaldía o municipio, barrio, colonia o localidad), nombre de la receta y nombre de la lengua indígena en la que se presenta, en su caso.

2.4.6 En ambas categorías se deberán especificar los ingredientes (señalando cantidades), se deberá dar una descripción y el desarrollo de la preparación, así como sugerencia de consumo.

2.4.7 El video deberá describir el proceso de preparación y deberá tener un máximo de 15 minutos de duración. Es importante que muestre detalles, como origen de los ingredientes, los procesos de preparación de la receta, cómo la aprendieron, en qué contexto o festividad se realiza, los utensilios empleados y otros elementos que se consideren importantes.

2.4.8 Las grabaciones podrán realizarse con cualquier dispositivo móvil (teléfono celular, tableta, cámara digital) y en cualquier programa de edición. Se sugiere hacerlo en formato horizontal. Por motivos de derechos de autor, los videos no deben acompañarse de música o de cualquier otro elemento que pueda comprometer su difusión.

● **3. Proceso de inscripción**

3.1 Los participantes deberán inscribirse en el formulario de registro: <https://bit.ly/Aquesabelapatria>, que estará habilitado a partir del viernes 2 de junio hasta el viernes 14 de julio de 2023, a las 23:59 h (tiempo del Centro). Una vez realizado el registro deberán descargar el acuse.

3.2 Los participantes deberán enviar en formato digital la siguiente documentación obligatoria para las dos categorías, que deberá ser legible, al correo electrónico culturaalimentaria@cultura.gob.mx; en el caso de la categoría colectiva, deberán, además, designar a un representante para realizar el proceso:

- a. Acuse de registro de inscripción.
- b. Identificación oficial (INE, pasaporte, cédula profesional). En el caso de ser menor de edad, deberá enviarse credencial con fotografía del concursante e identificación oficial del padre, madre o tutor.
- c. Clave Única de Registro de Población (CURP).
- d. Comprobante de domicilio particular con antigüedad máxima de dos meses (estado, alcaldía o municipio, barrio u colonia).
- e. Teléfono de contacto (incluir al menos tres opciones para su contacto).
- f. Correo electrónico de contacto.
- g. Carta de autorización de uso del material audiovisual. Puede usar la siguiente **carta muestra**.
- h. En el caso de la participación colectiva, deberán incluir un escrito en el que se dé cuenta de la designación del representante y la aceptación del resto de los integrantes (incluir nombres, firmas, edad, domicilio particular y CURP). El representante será el o la responsable de la comunicación y, en el caso de resultar ganadora la propuesta presentada, será a quien se le transfiera el monto del premio correspondiente.
- i. Receta en formato escrito, si es en lengua indígena, deberá incluir su traducción al español.
- j. Video de la preparación: deberá subirse a las plataformas de YouTube o Vimeo, y enviarse el enlace para su visualización.

3.3 En el caso de no enviar la documentación completa o que no se pueda acceder a los videos o a cualquier documento, la postulación será descalificada.

3.4 Se considerarán formalmente inscritos los y las participantes que cumplan con el envío de la documentación requerida y el registro del formulario. Dicha inscripción la confirmarán las instancias convocantes mediante el envío de un folio de participación por correo electrónico.

3.5 En el caso de resultar seleccionados dentro de los finalistas, los participantes deberán proporcionar la Cédula de Identificación Fiscal (CIF) o Constancia de Situación Fiscal y Estado de Cuenta Bancario en el que sea legible el nombre del beneficiario y la clave interbancaria, así como verificar que la cuenta bancaria esté activa y habilitada para recibir el monto del premio a que se hagan acreedores. Es importante contar con dichos documentos y con la verificación de la cuenta, ya que de ello dependerá la entrega de los premios previstos en la convocatoria.

● **4. Proceso de selección**

4.1 La Secretaría de Cultura, a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas y de Cencalli, designará un comité dictaminador conformado por especialistas en la disciplina de reconocida trayectoria y, además, por un representante de la Secretaría de Cultura federal y un representante de la Secretaría de Cultura de la Ciudad de México, quienes seleccionarán las propuestas finalistas y los acreedores a los premios, así como las menciones honoríficas.

4.2 La decisión del comité dictaminador será inapelable e inobjetable. Los concursantes no recibirán retroalimentación por parte del comité sobre su desempeño en ninguna etapa de la presente convocatoria.

4.3 Los casos no previstos referentes al proceso de selección serán resueltos por el comité dictaminador.

4.4 El comité dictaminador elegirá diez recetas finalistas por categoría, las cuales serán dadas a conocer el jueves 17 de agosto de 2023 a través de las redes sociales de la Secretaría de Cultura.

4.5 Las recetas finalistas serán recreadas por los participantes en el Complejo Cultural Los Pinos, en la Ciudad de México, del 26 al 28 de septiembre de 2023, para ser calificadas por el comité dictaminador.

4.6 Los participantes de la categoría individual tendrán la opción de ser acompañados por una persona, quien les podrá apoyar en la elaboración de la receta. No se podrá elegir a ninguna otra persona para acudir en su representación.

4.7 En el caso de la categoría colectiva, el representante podrá ser acompañado por dos personas pertenecientes al colectivo, que podrán contribuir a la preparación del platillo. No se podrá elegir a ninguna otra persona que no pertenezca al colectivo para acudir en su representación.

4.8 En el caso de las recetas de ambas categorías que requieran adelantar procesos en la preparación, podrán ser apoyadas por cocineras tradicionales de la Ciudad de México. Para tal efecto, previamente se acordará con los participantes los procesos de elaboración, ingredientes a utilizar y, en su caso, la solicitud de aquellos que sean de difícil adquisición o que sólo se produzcan en la localidad del participante.

● **5. Premios**

5.1 El comité dictaminador determinará los premios que podrán recibir las cocineras, cocineros y colectivos o grupos de cocinas que resulten seleccionados como finalistas, de acuerdo con la categoría y etapa:

Primera etapa

Los participantes seleccionados como finalistas de ambas categorías podrán recibir un premio de hasta \$28,000.00 (veintiocho mil pesos 00/100 M.N.), dependiendo de su lugar de procedencia y número de personas, con el fin de que asistan al Complejo Cultural Los Pinos, en la Ciudad de México, para recrear sus recetas y que el comité dictaminador las califique. Lo anterior de acuerdo con lo establecido en los numerales 4.5, 4.6 y 4.7 de la presente convocatoria.

Segunda etapa

El comité dictaminador, después de calificar las recetas, otorgará los siguientes premios:

Categoría individual

- a. Primer lugar de \$90,000.00 (noventa mil pesos 00/100 M.N.)
- b. Segundo lugar de \$70,000.00 (setenta mil pesos 00/100 M.N.)
- c. Tercer lugar de \$50,000.00 (cincuenta mil pesos 00/100 M.N.)
- d. Siete premios de \$28,000.00 (veintiocho mil pesos 00/100 M.N.) cada uno

Categoría colectiva

- a. Primer lugar de \$160,000.00 (ciento sesenta mil pesos 00/100 M.N.)
- b. Segundo lugar de \$125,000.00 (ciento veinticinco mil pesos 00/100 M.N.)

- c. Tercer lugar de \$90,000.00 (noventa mil pesos 00/100 M.N.)
- d. Siete premios de \$33,000.00 (treinta y tres mil pesos 00/100 M.N.) cada uno.

5.2 Se podrán otorgar hasta 15 menciones honoríficas por categoría, mismas que recibirán un reconocimiento por parte de los convocantes.

5.3 Las instituciones convocantes darán a conocer, en su momento, la fecha del acto de premiación, que se realizará en el Complejo Cultural Los Pinos.

5.4 Los participantes seleccionados como finalistas que no acudan a recrear sus recetas al Complejo Cultural Los Pinos en la Ciudad de México no tendrán derecho al premio correspondiente.

6. Restricciones

6.1 No podrán participar personas y grupos beneficiados en la emisión anterior de la convocatoria.

6.2 No podrán participar trabajadores de la Secretaría de Cultura federal ni de la Secretaría de Cultura de la Ciudad de México, ni personas relacionadas con éstas hasta en segundo grado de consanguinidad.

6.3 No procederá la inscripción a esta convocatoria de las postulaciones que no cumplan con los requisitos expuestos en la presente convocatoria.

6.4 En ninguna circunstancia se otorgarán prórrogas.

● **7. Consideraciones generales**

7.1 Todas las recetas que participen en la convocatoria serán susceptibles a ser difundidas en las redes sociales de la Secretaría de Cultura, de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, y de Cencalli, Casa del Maíz y la Cultura Alimentaria.

7.2 Se elaborará un recetario para su publicación con las 20 recetas finalistas y las menciones honoríficas.

7.3 Para recibir los premios, los participantes y los representantes de las agrupaciones deberán comprometerse a la entrega, en tiempo y forma, de la documentación solicitada, así como de la firma de la documentación necesaria para el proceso.

7.4 Los participantes del concurso son exclusivos propietarios de sus derechos de autor; sin embargo, bajo los términos de la presente convocatoria, deberán autorizar el uso de los materiales a la Secretaría de Cultura para divulgar, fijar, editar y reproducir por cualquier medio su obra, sin fines de lucro, misma que formará parte del acervo documental de los convocantes.

7.5 La participación en el concurso implica el conocimiento y la aceptación de todas las bases de esta convocatoria.

7.6 Los casos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos por la Secretaría de Cultura.

● 8. Periodo de recepción y resultados

8.1 La recepción de las recetas se llevará a cabo a través del formulario <https://bit.ly/Aquesabelapatria>.

8.2 La presente convocatoria queda abierta a partir del viernes 2 de junio y la fecha límite para la recepción de propuestas será el 14 de julio de 2023, a las 23:59 h (tiempo del Centro).

8.3 Los resultados de las recetas finalistas y las menciones honoríficas se darán a conocer el 17 de agosto de 2023 en los sitios web y en las redes sociales de la Secretaría de Cultura y la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas.

8.4 La recreación de las recetas se realizará de forma presencial del 26 al 28 de septiembre de 2023 en el Complejo Cultural Los Pinos, en la Ciudad de México.

8.5 Los resultados finales se darán a conocer el 29 de septiembre del presente, a través de las redes sociales de la Secretaría de Cultura.

8.6 Las cocineras y cocineros tradicionales podrán vender los platillos finalistas del concurso durante la Celebración del Día del Maíz e Intercambio de Semillas a partir del viernes 29 de septiembre y hasta el domingo 1 de octubre en el Complejo Cultural Los Pinos / Mercado El Solar.

8.7 En materia de transparencia y protección de datos personales, la información proporcionada por los postulantes será confidencial y de uso exclusivo para los fines de esta convocatoria, rigiéndose por lo previsto en la normatividad correspondiente.

8.8 Para más información, las personas interesadas podrán comunicarse a la

Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas

Av. Paseo de la Reforma 175, piso 12, esq. Río Támesis, Col. Cuauhtémoc, alcaldía

Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México

Tel. 55 41 55 02 00, ext. 9358

Horario de atención: lunes a viernes, de 9 a 18 h

Correo electrónico: culturaalimentaria@cultura.gob.mx

¿A QUÉ SABE LA PATRIA?

Convocatoria 2023



DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES
INDÍGENAS Y URBANAS



Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



CIUDAD DE MÉXICO



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

CHAPULTEPEC
NATURALEZA Y CULTURA