

Convocatoria

¿A qué sabe la patria?

2025



2025
Año de
La Mujer
Indígena

La Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, el Complejo Cultural Los Pinos y Cencalli: Casa del maíz y la cultura alimentaria, invita a mujeres cocineras de las comunidades rurales, indígenas y afromexicanas a participar en el concurso nacional a las mejores recetas **¿A qué sabe la patria?**

Las culturas alimentarias, expresadas en las tradiciones familiares del campo y de las comunidades indígenas, afromexicanas y populares, han sido resultado de la amalgama de los productos endémicos mexicanos, como el maíz, el cacao, el chile, el jitomate, la vainilla, el frijol o el aguacate, que llegan desde la tierra hasta nuestros platos en prácticas y contextos infinitos.

Estos saberes, que son herencia de México y de sus sembradores, muestran el diverso sabor de la patria y merecen ser reconocidos, compartidos y difundidos para recrearlos en las siguientes generaciones.

► 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, afromexicanas 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, 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 Preservar las semillas nativas, su libre intercambio y prácticas de seguridad, y soberanía alimentaria.

► 2. Bases de participación

2.1 Categoría única

2.1.1 Podrán participar de forma colectiva mujeres indígenas y afromexicanas que se dediquen a la cocina, 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.

2.1.2 Los colectivos deberán estar integrados por un **mínimo de 3 y un máximo de 5 personas**, quienes deberán nombrar a una persona representante.

2.1.3 En cada colectivo preferentemente debe participar una persona joven.

2.1.4 Cada colectivo deberá contar con el respaldo de una autoridad comunitaria (comisario ejidal, presidente comunitario o municipal, comité de agua, comisión de mayordomías, comité del mercado comunitario o cualquier otra autoridad representativa de la comunidad).

2.2 De la receta

2.2.1 La receta participante 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, pueblo o localidad; en especial, los endémicos.

2.2.2 Las personas participantes deberán enviar la receta por escrito acompañada de un video, audio o fotografías, en los que se muestre el proceso de preparación. La receta podrá presentarse en cualquiera de las 68 lenguas indígenas, con sus variantes, acompañada de la traducción al español. El video no debe ser realizado precisamente por un profesional; se valorará más el proceso de la elaboración de la receta que el material audiovisual.

2.2.3 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.

2.2.4 La receta deberá incluir nombre del grupo o colectivo, nombre de la persona representante, nombres de las integrantes del grupo o colectivo, edades, domicilio de la persona representante (estado, alcaldía o municipio, barrio o colonia), teléfono, correo electrónico de contacto, nombre de la receta y nombre de la lengua indígena en la que se presenta, en su caso.

2.2.5 Se deberán especificar los ingredientes (señalando cantidades), además de una descripción y el desarrollo de la preparación, así como sugerencia de consumo.

2.2.6 El video o audio deberá mostrar el proceso de preparación máximo de 15 minutos de duración. Es importante que muestre los 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 considere importantes.

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

2.2.8 En el caso de las fotografías, se sugiere hacer las tomas en formato horizontal, en JPG, nítidas y de buena resolución.

2.2.9 Para los audios se sugiere dar preferencia al formato WAV sin ruido; es decir, que el sonido sea lo más limpio posible.

► 3. Proceso de inscripción

3.1 Las personas participantes deberán inscribirse en el formulario de registro que estará habilitado a partir del **lunes 19 de mayo hasta el viernes 27 de junio de 2025, a las 23:59 h (tiempo del Centro)**: <https://bit.ly/Aquesabelapatria>

3.2 Las personas participantes deberán enviar en formato digital la siguiente documentación obligatoria, que deberá ser legible, al correo electrónico culturaalimentaria@cultura.gob.mx y deberán, además, designar a una representante para realizar el proceso:

- a. Acuse de registro de inscripción.
- b. Identificación oficial (INE, pasaporte, cédula profesional). En el caso de que alguna persona integrante del grupo o colectivo sea menor de edad, deberá enviarse credencial con fotografía del concursante e identificación oficial del padre, madre o tutor.
- c. Documento de la Clave Única de Registro de Población (CURP).
- d. Comprobante de domicilio particular con antigüedad máxima de un mes (estado, alcaldía o municipio, barrio o colonia).
- e. Teléfono de contacto (incluir al menos tres opciones para su contacto).
- f. Correo electrónico de contacto de la persona representante.
- g. Carta de autorización de uso del material audiovisual, audios y fotografías, que se encuentra en el siguiente vínculo:
https://www.culturaspopulareseindigenas.gob.mx/pdf/2020/otros/FCARTA_CESION.docx
- h. Escrito en el que se dé cuenta de la designación de la persona representante y la aceptación del resto de las integrantes (incluir nombres, firmas, edad, domicilio particular y CURP). La persona representante será la responsable de la comunicación y, en el caso de resultar seleccionada la propuesta presentada, será a quien se le transfiera el monto del estímulo correspondiente.
- i. Receta en formato escrito; si es en lengua indígena, deberá incluir su traducción al español.
- j. Video de preparación: deberá subirse a las plataformas YouTube o Vimeo. Enviar el enlace para su visualización. En el caso de audios y fotografías, deberán anexarse al correo.

3.3 En caso de no enviar la documentación completa o que no se pueda acceder a algunos de los materiales o documentos solicitados, la postulación será descalificada.

3.4 Se considerarán formalmente inscritas las personas participantes que cumplan con el envío de la documentación requerida y el registro en el formulario. Dicha inscripción la confirmarán las instancias convocantes, tras su revisión, mediante el envío por correo electrónico de un folio de participación.

3.5 Se requerirá que la persona representante de aquellos grupos o colectivos que resulten ganadores proporcione la Constancia de Situación Fiscal y la carátula de un Estado de Cuenta Bancario vigente, en el que sean legibles el nombre de la persona beneficiaria y la CLABE 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 del Gobierno de México, a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, el Complejo Cultural Los Pinos y Cencalli: Casa del maíz y

la cultura alimentaria, designarán un comité dictaminador conformado por mujeres de reconocida trayectoria en cultura, quienes seleccionarán las propuestas acreedoras a los premios y menciones honoríficas.

4.2 La decisión del comité dictaminador será inapelable e inobjetable, de acuerdo con el acta de dictamen con firmas autógrafas de cada uno de sus miembros. Los participantes 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 **5 recetas ganadoras y 5 menciones honoríficas**, las cuales serán dadas a conocer el **viernes 18 de julio de 2025** a través de las redes sociales de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México.

4.5 Los cinco colectivos o grupos seleccionados serán invitados a un encuentro en el espacio Cocinas de Humo, de Cencalli: Casa del maíz y la cultura alimentaria, en la Ciudad de México, del **26 al 28 de septiembre de 2025**, para la ceremonia de premiación, degustación de sus recetas y venta de sus platillos y productos.

4.6 Los cinco colectivos o grupos acreedores a mención honorífica serán invitados a la venta de sus platillos y productos en el espacio Cocinas de Humo, de Cencalli: Casa del maíz y la cultura alimentaria, en la Ciudad de México, durante **octubre de 2025**.

4.7 Las personas representantes de los colectivos tendrán la opción de ser acompañadas por dos personas de su grupo, quienes podrán contribuir a la preparación del platillo en el encuentro. No se podrá elegir a ninguna otra persona para acudir en su representación.

4.8 Las personas seleccionadas son responsables de la adquisición y traslado de los ingredientes a utilizar, así como de los procesos necesarios para la elaboración de la receta.

4.9 Los organizadores cubrirán hospedaje, alimentos, traslados locales de terminales de autobuses y aéreas hacia la Ciudad de México y el traslado local hacia el Complejo Cultural Los Pinos.

► 5. Premios

5.1 El comité dictaminador determinará los colectivos o grupos de cocineras que resulten seleccionados como ganadores y los cinco colectivos o grupos con menciones honoríficas. Se otorgarán los siguientes premios:

a. Cinco premios de \$100,000.00 (cien mil pesos 00/100 M.N.) a cada grupo o colectivo de cocineras seleccionados como ganadores.

b. Cinco menciones honoríficas con un apoyo económico de \$20,000.00 (veinte mil pesos 00/100 M.N.) para cada grupo o colectivo seleccionado.

5.2 Las personas seleccionadas como ganadoras se comprometen a participar en el encuentro a realizarse en el Complejo Cultural Los Pinos, en la Ciudad de México.

► 6. Restricciones

6.1 No podrán participar personas ni colectivos beneficiados en las emisiones anteriores a esta convocatoria.

6.2 No podrán participar trabajadoras de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México ni personas relacionadas con ésta 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.

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 del Gobierno de México, de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, del Complejo Cultural Los Pinos y de Cencalli: Casa del maíz y la cultura alimentaria.

7.2 Se elaborará un recetario digital para su publicación con las cinco recetas ganadoras y las cinco menciones honoríficas.

7.3 Para recibir el premio, las personas 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 Las personas participantes en el concurso autorizan el uso de los materiales a la Secretaría de Cultura del Gobierno de México 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 del Gobierno de México.

► 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 **lunes 19 de mayo** y la fecha límite para la recepción de propuestas será el **viernes 27 de junio de 2025**, a las **23:59 h (tiempo del Centro)**.

8.3 Los resultados de las recetas ganadoras se darán a conocer el **viernes 18 de julio de 2025** en los sitios *web* y en las redes sociales de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, así como de 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 2025** en el Complejo Cultural Los Pinos, en la Ciudad de México.

8.5 Las mujeres indígenas cocineras podrán vender los platillos finalistas del concurso durante la celebración del Día del Maíz, a partir del viernes 26 y hasta el domingo 28 de septiembre, en el Complejo Cultural Los Pinos / Mercado El Solar. Los gastos de la materia prima deberán ser cubiertos por las personas participantes.

8.6 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.

8.7 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 4155 0200, ext. 9150
Horario de atención: lunes a viernes, de 10 a 18 h
Correo electrónico: culturaalimentaria@cultura.gob.mx

¿A qué sabe la patria?

2025

DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES,
INDÍGENAS Y URBANAS



Gobierno de
México

Cultura
Secretaría de Cultura