

Convocatoria

¿A qué sabe la patria?

Orgullosamente frijoleros

2026



2026
año de
**Margarita
Maza**

La Secretaría de Cultura, a través de la Unidad de Culturas Vivas, Patrimonio Inmaterial e Interculturalidad (ucuvi), y Alimentación para el Bienestar, en adelante **los organizadores**, invitan a grupos de cocineras y cocineros tradicionales de comunidades indígenas, afromexicanas, campesinas, urbanas y populares a participar en la convocatoria

¿A QUÉ SABE LA PATRIA? **Orgullosamente frijoleros**

PRESENTACIÓN

Las culturas agroalimentarias del país están sustentadas en los profundos vínculos entre las comunidades y sus territorios. En el corazón de esta relación se encuentra el sistema *milpa*, un espacio de conocimiento milenario en el que el frijol, junto con el maíz, la calabaza y otras especies, conforma la base de la soberanía y la identidad alimentaria de México. El frijol no es sólo un ingrediente, representa un sistema integral de saberes agronómicos, ecológicos, rituales y culinarios que ocurren desde la labor en la parcela hasta el fogón familiar y festivo.

En especial, la lengua funge como vehículo vital para nombrar las múltiples variedades de frijol, sus ciclos agrícolas y técnicas de preparación. Es fundamental reconocer el papel de las lenguas indígenas como guardianas de este conocimiento, transmitido históricamente por las mujeres de generación en generación.

¿A qué sabe la patria? es una convocatoria que, en cinco ediciones (2021-2025), ha recibido más de 1 500 recetas, tanto individuales como de grupos de cocineras y cocineros tradicionales pertenecientes a diversos pueblos y comunidades indígenas, afromexicanas y campesinas, constituyéndose como parte de las acciones del Programa de Preservación y Fortalecimiento de las Culturas Agroalimentarias que opera la ucuvi, las cuales se fundamentan en el marco normativo federal en materia de derechos culturales y, de manera específica, en las atribuciones conferidas a las unidades administrativas de la Secretaría de Cultura que convocan, de conformidad con lo establecido en los artículos 11, fracciones I, IV y XII, y 18, fracción V, del Reglamento Interior de la Secretaría de Cultura, los cuales facultan a estas áreas para diseñar, promover y ejecutar estrategias orientadas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y al fomento de las culturas alimentarias populares, afromexicanas, indígenas y campesinas, así como de acuerdo con lo previsto en la cláusula tercera, fracción I de los Estatutos Sociales de Alimentación para el Bienestar, que señalan como parte de su objeto el coadyuvar al desarrollo económico del país y de la autosuficiencia y seguridad alimentaria.

Por lo anterior, con la presente edición 2026, se busca promover el consumo del frijol, difundir sus beneficios nutricionales, culturales y sociales y fortalecer una cultura de alimentación saludable.

► 1. OBJETIVOS

1.1 Promover el reconocimiento, la valoración y la difusión de las culturas alimentarias y el patrimonio cultural inmaterial asociados al frijol, mediante la visibilización de los saberes y prácticas culinarias de las cocineras y los cocineros tradicionales de las comunidades indígenas, afromexicanas, campesinas y populares.

1.2 Fortalecer la salvaguardia de las culturas alimentarias, reconociendo los complejos sistemas de conocimiento tradicional de los pueblos indígenas y afromexicanos, así como de los campesinos en torno al cultivo, manejo y preparación del frijol dentro del sistema milpa.

1.3 Propiciar el desarrollo de acciones de difusión que favorezcan la valoración y transmisión intergeneracional de los saberes culturales y culinarios que hacen del frijol un elemento identitario del país.

1.4 Incentivar la visibilización, el respeto y el aprecio de las expresiones culturales en torno a la vasta diversidad de frijoles nativos y endémicos a lo largo del territorio mexicano, evidenciando su importancia en el patrimonio cultural inmaterial.

1.5 Visibilizar la dimensión ritual, comunitaria y festiva de los platillos a base de frijol, así como su complementariedad ecológica y alimentaria con otros productos de la milpa y el traspatio.

1.6 Reconocer y difundir las prácticas culturales y comunitarias tradicionales vinculadas a la siembra y cosecha del frijol como elementos fundamentales de las culturas vivas.

1.7 Reconocer a las mujeres portadoras de tradición como las principales custodias y transmisoras del patrimonio cultural inmaterial, las culturas alimentarias y las lenguas indígenas asociadas al sistema milpa, en el cual se destaca el frijol.

► **2. BASES DE PARTICIPACIÓN**

2.1 Categoría única. Podrán participar de forma grupal cocineras y cocineros mexicanos mayores de edad con **una receta** original de su creación o del pueblo o comunidad a la que pertenecen, que tenga como ingrediente principal y protagonista al **frijol** (en cualquiera de sus variedades nativas o locales), complementada con semillas, productos e ingredientes de la alimentación de su comunidad de origen, relacionados con las regiones y el territorio donde se habita.

2.2 Sólo se podrá participar con **una propuesta**.

2.3 Los grupos deberán estar integrados por un **mínimo de 3 y un máximo de 7 personas mayores de edad**, quienes deberán nombrar a un representante mediante el escrito de creación del grupo señalado en el numeral 3.2.a.

2.4 Es importante considerar que **los organizadores** sólo cubrirán los gastos de 3 personas por cada grupo finalista, conforme a lo señalado en el numeral 7.6.

2.5 Características de las recetas

2.5.1 Las recetas deberán tener como **base primordial el frijol**, complementado por otros productos e ingredientes locales asociados a las culturas agroalimentarias a las que pertenecen los grupos y cualquier otro que sea representativo de su comunidad, pueblo, región o localidad, en especial, los endémicos.

2.5.2 Los grupos deberán enviar al correo electrónico culturaalimentaria@cultura.gob.mx la **receta por escrito y acompañarla con un video** en el que se muestren los ingredientes que la integran, el proceso de preparación y se exponga la importancia social y cultural de su platillo a base de frijol.

En caso de proceder de una comunidad o pueblo indígena, con el fin de reconocer la importancia de las lenguas originarias en las cocinas tradicionales, el video podrá presentarse en cualquiera de las **68 lenguas indígenas** y, en caso de saber escribirla, la receta escrita también deberá entregarse en dicha lengua, acompañada invariablemente de su traducción al español.

2.5.3 Se deberá especificar en el texto y video la siguiente información:

- a. Nombre de la convocatoria en la que se participa: **¿A qué sabe la patria? Orgullosamente frijoleros.**
- b. Nombre de la receta (en español y, en su caso, en lengua indígena).
- c. Nombre del grupo.
- d. Nombre de la persona representante y de las demás personas que integran el grupo, precisando de ellas quién o quiénes son creadoras de la receta.
- e. Región a la que representa la receta del grupo, para lo cual se puede considerar el lugar de donde se obtienen los ingredientes principales (estado, alcaldía o municipio, barrio, colonia o localidad).
- f. En su caso, la lengua indígena en la que se presenta.
- g. Variedad de frijol empleada.
- h. Origen de la receta (si es tradicional, comunitaria, familiar, de creación propia, otra).
- i. Cuándo se prepara y consume principalmente (festividad religiosa y/o patronal, ritual y/o ceremonia comunitaria ancestral, eventos familiares, preparación de temporada, otro).
- j. Cómo aprendió la receta (observación y práctica con mayores, enseñanza directa de familiares, experimentación, talleres o cursos externos, otro).
- k. Los ingredientes (señalando cantidades y, en su caso, formas de nombrarlos en lenguas indígenas).
- l. Métodos de obtención de ingredientes (compra en mercado / tienda, cría de animales propia, cosecha en milpa o huerta, caza o pesca, recolección silvestre).
- m. Quiénes participan en la obtención (sólo el o la cocinera, familia, comunidad, proveedores externos, otro).
- n. Importancia social, cultural y comunitaria de la receta. Incluir los elementos que permitan comprender su importancia y reconocer los contextos e historias asociadas a su preparación y consumo.
- o. Cómo transmite este conocimiento a las nuevas generaciones (cocinar con ellos, relatos y consejos orales, recetarios familiares, no se transmite actualmente, otro).
- p. Descripción y desarrollo de la preparación (tiempo de preparación, utensilios empleados y para cuántas personas es).
- q. Sugerencias de consumo (acompañamientos).

2.5.4 Las recetas podrán ser redactadas en procesador de textos o a mano, de forma legible.

2.5.5 El video deberá tener un máximo de 10 minutos de duración; podrá 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 REGISTRO**

3.1 Los grupos deberán inscribirse en el formulario de registro: <https://bit.ly/Aquesabelapatria>, que estará habilitado a partir de la fecha de publicación de la convocatoria y hasta el **domingo 11 de octubre de 2026**, a las **23:59 h** (tiempo del Centro de México).

3.2 Durante el periodo señalado en el numeral previo, los grupos, a través de su representante, deberán enviar al correo electrónico culturaalimentaria@cultura.gob.mx, en formato digital (PDF o JPG) y legible la siguiente documentación obligatoria:

a. Escrito de creación del grupo en el que se dé cuenta de su conformación (señalar nombre, firma, edad, domicilio particular y CURP de cada una de las personas integrantes), de la designación de quien lo representa y la aceptación del resto de las y los integrantes.

Las y los integrantes que se señalen en este escrito deberán ser parte del grupo en **todas** las etapas de la convocatoria, por lo que no se podrá excluir o incluir a personas adicionales.

La persona 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.

b. Datos de contacto de la persona representante. Señalar nombre completo, teléfono y correo electrónico de contacto del o de la representante (al menos tres opciones para su contacto).

c. Identificación oficial con fotografía vigente de todas las personas que integran el grupo. Se aceptan INE, pasaporte o cédula profesional.

d. Documento de la **Clave Única de Registro de Población (CURP)** de cada una de las personas que integran el grupo.

e. Comprobante de domicilio particular con antigüedad máxima de 3 meses, de cada una de las personas que integran el grupo.

f. Receta en formato escrito con la información solicitada en el apartado 2.5. Si es en lengua indígena, deberá incluir su traducción al español.

g. Video de la preparación. Deberá subirse a las plataformas de YouTube o Vimeo y enviarse el enlace para su visualización.

h. Carta de autorización para uso de imagen; un formato por cada una de las personas integrantes del grupo, conforme al formato "[Carta de autorización para uso de imagen](#)".

i. Carta de creación y cesión de derechos de la receta, un formato por grupo (ya sea que se trate de 1 o varias personas creadoras) y, en su caso, carta de propiedad colectiva y cesión de derechos de la receta por parte del pueblo o comunidad indígena o afromexicana, conforme a los formatos "[Carta de creación y cesión de derechos de la receta](#)" y "[Carta de propiedad colectiva y cesión de derechos de la receta](#)".

j. Aceptación del aviso de privacidad, un formato por cada persona integrante del grupo, conforme al formato “**Aviso de privacidad integral**”.

k. Constancia de Situación Fiscal y Estado de Cuenta Bancario de la persona representante del grupo. La persona representante deberá manifestar por escrito que, en caso de que su grupo resulte ganador, cuenta con constancia de situación fiscal y estado de cuenta bancario en los que sean legibles su nombre completo y CLABE interbancaria, y que se compromete a verificar que la cuenta bancaria esté activa y habilitada durante todo el proceso de participación y hasta su conclusión, a efecto de que pueda recibir el monto del premio a que se haga acreedor su grupo, por lo que toma conocimiento y acepta que, de estar entre los grupos finalistas, remitirá a más tardar el **viernes 6 de noviembre de 2026** dicha constancia y estado de cuenta al correo culturaalimentaria@cultura.gob.mx, ya que, de no hacerlo, será motivo de descalificación.

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

3.4 Se considerarán formalmente inscritos los grupos que hayan cumplido con el **envío íntegro** de la documentación requerida. Dicha inscripción la confirmarán las instancias convocantes mediante el envío de un folio de participación por correo electrónico tras su revisión.

► **4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, SELECCIÓN Y RESULTADOS**

4.1 La Secretaría de Cultura, a través de la ucuvi y de su Dirección General Técnica y de Investigación de las Culturas Populares, y Alimentación para el Bienestar designarán a un comité dictaminador conformado por especialistas y cocineras y cocineros tradicionales de la región, de reconocida trayectoria, quienes seleccionarán las propuestas finalistas, así como las menciones honoríficas, a través de los siguientes criterios de evaluación:

4.1.1 Criterios de evaluación general

- a. Protagonismo del frijol y agrobiodiversidad local (25 puntos):** uso de variedades nativas, locales o endémicas que aseguren que el frijol es el ingrediente central y protagonista del platillo.
- b. Integración al sistema milpa y culturas alimentarias (20 puntos):** interdependencia culinaria del frijol con otros productos de la milpa y del traspatio, así como su aporte a la cultura alimentaria tradicional y al bienestar comunitario.
- c. Importancia social y comunitaria (20 puntos):** explicación profunda del contexto de consumo (ritual, festividad patronal, evento familiar) y la importancia de la receta en el tejido social.
- d. Transmisión de saberes e intergeneracionalidad (20 puntos):** evidencia clara del aprendizaje histórico de la receta y de la existencia de mecanismos vivos de transmisión hacia las nuevas generaciones.
- e. Autenticidad en técnicas, herramientas y procesos (15 puntos):** respeto por los métodos tradicionales de preparación y correspondencia cultural de los utensilios empleados.

4.1.2 El comité dictaminador podrá otorgar **hasta 10 puntos adicionales** a través de uno de los siguientes criterios, los cuales serán mutuamente excluyentes según el origen y autoadscripción del grupo participante:

- a. Revitalización y promoción de las lenguas indígenas:** se evaluará que la receta oral y escrita se presente en alguna de las 68 lenguas indígenas (junto con su traducción al español), empleando las palabras en su lengua para nombrar la variedad del frijol, los ingredientes locales, el contexto de preparación y consumo, así como los procesos.
- b. Memoria y salvaguardia de la cocina afromexicana:** se evaluará la integración histórica de ingredientes representativos de la herencia afromexicana en conjunto con el frijol, así como la riqueza de la narrativa oral para exponer los relatos, la historia de resistencia y la organización festiva o comunitaria asociada a la preparación.

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. Con la finalidad de realizar una evaluación equitativa e imparcial, ninguno de los integrantes de los grupos recibirá 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 **7** recetas finalistas, las cuales serán dadas a conocer el **viernes 30 de octubre de 2026** a través de las redes sociales y sitios *web* de la Secretaría de Cultura y de Alimentación para el Bienestar.

4.5 Las recetas finalistas, para su evaluación final, serán recreadas por los grupos que las postularon en las instalaciones del Complejo Cultural Los Pinos, en la Ciudad de México, del **miércoles 2 al viernes 4 de diciembre de 2026**. Durante la recreación de la receta serán apoyados por 2 mayores encargadas de coordinar los trabajos de cocina en los fogones.

► 5. PREMIOS

5.1 El comité dictaminador determinará los grupos de cocineras y cocineros que resulten seleccionados como ganadores. Después de calificar las recetas, la Secretaría de Cultura otorgará los siguientes premios con cargo a la partida presupuestal 44103:

Categoría única

- a. Al primer lugar**, un premio de **\$125,000.00** (ciento veinticinco mil pesos 00/100 M. N.)
- b. Al segundo lugar**, un premio de **\$100,000.00** (cien mil pesos 00/100 M. N.)
- c. Al tercer lugar**, un premio de **\$75,000.00** (setenta y cinco mil pesos 00/100 M. N.)
- d. Al cuarto lugar**, un premio de **\$50,000.00** (cincuenta mil pesos 00/100 M. N.)
- e. Tres premios** de **\$15,000.00** (quince mil pesos 00/100 M. N.) cada uno

5.2 Se podrán otorgar hasta **10 menciones honoríficas**, mismas que recibirán un reconocimiento por parte de los organizadores.

5.3 Los organizadores darán a conocer, en su momento, la fecha, hora y espacio en el que se realizará el acto de premiación en la Ciudad de México.

5.4 Los grupos seleccionados como finalistas que no acudan a recrear sus recetas quedarán descalificados.

► **6. RESTRICCIONES**

6.1 No podrán participar trabajadores de cualquier área administrativa de la Secretaría de Cultura ni de Alimentación para el Bienestar, o de cualquier dependencia o entidad del Gobierno Federal, ni personas relacionadas con personas trabajadoras de éstas hasta en segundo grado de consanguinidad.

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

6.3 En ninguna circunstancia se otorgarán prórrogas.

► **7. DISPOSICIONES GENERALES**

7.1 Todas las recetas que participen en la convocatoria serán susceptibles de ser difundidas en las redes sociales de la Secretaría de Cultura y de la ucuvr, así como de Alimentación para el Bienestar.

7.2 Los grupos autorizan el uso de los materiales a la Secretaría de Cultura y a Alimentación para el Bienestar para divulgar, fijar, editar y reproducir por cualquier medio su creación, sin fines de lucro, misma que formará parte del acervo documental de los convocantes.

7.3 La Secretaría de Cultura, a través de la ucuvr, elaborará un repertorio de las regiones bioculturales y agroalimentarias del frijol para su publicación digital a través de sus medios digitales con las recetas finalistas, menciones honoríficas y las que el comité dictaminador señale.

7.4 Para recibir el premio, todas las personas integrantes del grupo, incluida su representante, se comprometen a la entrega, en tiempo y forma, de la documentación solicitada, así como de la firma de la documentación necesaria para el proceso.

7.5 La persona representante del grupo finalista deberá remitir, a más tardar el **viernes 6 de noviembre de 2026**, su constancia de situación fiscal y su estado de cuenta bancario, conforme a lo señalado en el numeral 3.2.k.

De incumplir este plazo, el grupo quedará descalificado y el comité dictaminador podrá recorrer y reasignar los lugares de acuerdo con la puntuación obtenida. Para ello, el comité deberá actualizar la información en las redes sociales y sitios *web* de la Secretaría de Cultura y de Alimentación para el Bienestar, y notificar al nuevo grupo finalista, el cual dispondrá de un plazo máximo de **4 días hábiles** posteriores a su notificación para entregar la documentación requerida (constancia de situación fiscal y estado de cuenta bancario).

De persistir la falta de entrega de documentación, el comité dictaminador declarará desiertos tantos lugares como grupos finalistas hayan incumplido.

7.6 Las y los representantes de los grupos tendrán la opción de ser acompañados por 2 personas de su grupo para la recreación de la receta, quienes los podrán apoyar en su elaboración.

No se podrá elegir a ninguna otra persona ajena a las señaladas en la designación de representante e integrantes del grupo para acudir en su representación.

Para el acto de premiación, las personas representantes podrán ser acompañadas por el grupo completo.

7.7 La Secretaría de Cultura, a través de la ucuvr, cubrirá, con cargo a la partida presupuestal 44102, los gastos de 3 personas integrantes de cada grupo finalista, así como de las personas que fungirán como jurado y mayores en la presente convocatoria, consistente en hospedaje, alimentos y traslados de las terminales de autobuses y/o aéreas más cercanas a su localidad de origen hacia la Ciudad de México, así como los traslados locales de las terminales a las instalaciones del lugar en el que se llevarán a cabo tanto el evento como el hospedaje.

La Secretaría de Cultura, a través de la ucuvr, celebrará una carta compromiso de apoyo institucional con una de las personas mayores para que coordine y organice la ejecución de las actividades relativas al traslado, hospedaje y alimentos de las personas a las que se refiere el párrafo anterior, por lo que será a quien se le entregue el apoyo económico para dicho propósito y quien tendrá que elaborar un informe y presentar las facturas y comprobantes de los gastos realizados en los términos que se señalen en la misma.

7.8 Los grupos finalistas toman conocimiento y aceptan que será motivo de descalificación automática y pérdida de su lugar en la premiación si surge alguna controversia en cuanto a la originalidad y/o creación de la receta con la que hayan participado, por lo que la Secretaría de Cultura, a través de la ucuvr, queda facultada para no entregarles el premio y, en caso de que ya lo haya hecho, los grupos se comprometen a reintegrarlo previa solicitud y procedimiento que les indique por escrito la Secretaría de Cultura.

7.9 Los grupos finalistas podrán vender los platillos con los que concursaron el **sábado 5 y el domingo 6 de diciembre de 2026** en las Cocinas de Humo de Cencalli, del Complejo Cultural Los Pinos.

7.10 Los gastos de adquisición y traslado de materia prima para la evaluación y venta de alimentos, así como la provisión de utensilios e insumos, tales como braseros, anafres, parrillas, carbón o tanques de gas, y los procesos necesarios para la elaboración de la receta correrán a cargo de los grupos, los que deberán garantizar que su instalación y uso cumplan en todo momento con los lineamientos y normativas en materia de Protección Civil, las cuales se harán de conocimiento oportunamente.

7.11 En materia de transparencia y protección de datos personales, la información proporcionada por los postulantes será tratada para uso exclusivo de los fines de esta convocatoria y se registrará por lo previsto en la normativa correspondiente.

7.12 La participación en el concurso implica el conocimiento y la aceptación de todo el contenido de esta convocatoria.

7.13 Los casos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos por la Secretaría de Cultura, a través de la ucuvr, y Alimentación para el Bienestar.

7.14 Para más información, las personas interesadas podrán comunicarse a:

**Unidad de Culturas Vivas, Patrimonio Inmaterial e Interculturalidad
Dirección General Técnica y de Investigación de las Culturas Populares**

Dinamarca 84, piso 1, col. Juárez,
alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06600, Ciudad de México
Tel. 55 4155 0200, ext. 9358
Horario de atención: lunes a viernes, de 10 a 17 h
Correo electrónico: culturaalimentaria@cultura.gob.mx

Ciudad de México, 2 de septiembre de 2026

¿A qué sabe la patria?

Orgullosamente frijoleros

2026



Gobierno de
México

Cultura
Secretaría de Cultura