



# CONCURSO GASTRONÓMICO ¿A QUÉ SABE LA PATRIA?

Recetas que deberán ser elaboradas con los ingredientes que México dio al mundo, como maíz, cacao, chile, jitomate, vainilla, frijol, aguacate o cualquier otro que sea local y, en especial, endémico del país.

La Secretaría de Economía y la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas y su programa Las semillas que nos dieron patria, convocan a participar en el

# CONCURSO GASTRONÓMICO ¿A QUÉ SABE LA PATRIA?

## FUNDAMENTO

Los saberes, prácticas y tradiciones de las culturas indígenas, afromexicanas y populares vinculados a la producción, preparación y consumo de alimentos son herencias de México, transmitidas entre generaciones, que, además, se han aportado al mundo. Las culturas alimentarias han creado una suerte de diálogo entre los productos endémicos mexicanos, como el maíz, cacao, chile, jitomate, vainilla, frijol y aguacate, y las herencias familiares y comunitarias. Es esta herencia, que muestra el diverso sabor de la patria, la que merece ser mostrada, compartida y difundida.

## BASES

### I. Categorías

1. Individual. Podrá participar cualquier cocinera o cocinero con una **receta original** que tenga como esencia las semillas e ingredientes base de la alimentación tradicional mexicana, especialmente endémicos, es decir, originarios del territorio donde se habita.
2. Colectiva. Podrán participar grupos o colectivos de cocineras y cocineros con una **receta tradicional** que promueva la transmisión de conocimientos y valores alimenticios en su comunidad a las nuevas generaciones. Es necesario que el grupo o colectivo cuente con el respaldo de su comunidad a través de un oficio de asamblea, carta de agente municipal, comisariado ejidal, autoridad reconocida o agrupaciones comunitarias de cocina tradicional de la que sea parte.
3. Podrá participar cualquier persona que resida en el país sin distinción de sexo ni edad, exceptuando a los trabajadores de las Secretarías de Economía y de Cultura, o de cualquier dependencia perteneciente al Gobierno Federal.

### II. Recetas

1. En cualquiera de las categorías, la receta debe tener como base las semillas e ingredientes característicos de la alimentación tradicional mexicana, como el maíz, cacao, amaranto, chile, jitomate, calabaza, nopal, maguey, vainilla, mezquite, aguacate, quelites, guanábana o cualquier otro que sea representativo en su comunidad, en especial, los endémicos. Podrá presentarse en cualquiera de las 68 lenguas indígenas o en español.

#### *Categoría individual*

2. Enviar una **receta escrita** y un **video** en el que se muestre su proceso de preparación.

#### *Categoría colectiva*

3. Enviar una **receta en video**. Deberá mostrar la transmisión de saberes comunitarios, la importancia social, ritual y comunitaria de la preparación, el uso de ingredientes locales que den cuenta de la riqueza de la biodiversidad local, la contribución al bienestar y la salud colectivas, así como la aportación a la comunidad en el contexto de la pandemia de COVID-19.

### III. Materiales

#### *Categoría individual*

1. El participante deberá enviar una **receta escrita** que tenga las siguientes características:

- a. Ser redactada en procesador de textos o a mano.
- b. Precisar nombre de la receta, nombre del participante, edad, domicilio particular (comunidad, municipio y estado), nombre de la lengua indígena (en su caso).
- c. Especificar ingredientes (señalar cantidades), descripción, sugerencia de consumo y desarrollo.
- d. Incluir un video con el proceso de preparación de máximo 15 minutos de duración.

#### *Categoría colectiva*

2. Los participantes deberán enviar una **receta en video** con las siguientes características:

- a. Su duración no deberá rebasar los 15 minutos.
- b. Precisar el nombre de la receta, quiénes participan, su comunidad, municipio y estado de origen, así como nombre de la lengua indígena (en su caso).
- c. Señalar el origen de los ingredientes, utensilios empleados y otros elementos que consideren importantes.
- d. Describir el proceso de preparación, cómo aprendieron a cocinarla, recuerdos que tienen al respecto, sugerencia de consumo.
- e. Por motivos de derechos de autor, los videos no deben acompañarse de música o de cualquier otro elemento que pueda comprometer su difusión.
- f. Las grabaciones se podrán realizar con cualquier dispositivo móvil (teléfono celular, tableta, cámara digital). Sugerimos hacerlas en formato horizontal, y para el video se podrá usar cualquier programa de edición. Es importante que la grabación muestre los detalles de los ingredientes y los procesos de preparación de la receta.

3. Sólo se podrá participar con **una propuesta** en cada una de las categorías.

### IV. Recepción

1. Los participantes deberán enviar las recetas individuales y colectivas al correo electrónico [culturaalimentaria@cultura.gob.mx](mailto:culturaalimentaria@cultura.gob.mx) desde el **lunes 8 de marzo** hasta el **jueves 8 de abril de 2021**, a las **22:00 h** (tiempo del Centro).

2. Se deberá incluir lo siguiente (en el caso de la participación en la categoría colectiva, el grupo deberá designar a un representante para realizar el proceso):

- a. Identificación oficial (INE, pasaporte, cédula profesional).
- b. CURP.
- c. Domicilio particular (comunidad, municipio y estado).
- d. Teléfono de contacto (10 dígitos).
- e. Correo electrónico de contacto.
- f. Carta libre de cesión de derechos sobre el material audiovisual. Se puede usar la siguiente [carta muestra](#).
- g. Oficio de asamblea, carta de agente municipal, comisariado ejidal, autoridad reconocida o agrupaciones comunitarias de cocina tradicional de la que sea parte, en el que se respalda su participación.
- h. En el caso de los grupos, oficio en el que se dé cuenta de la designación del representante y de los integrantes (incluir nombres, edad, domicilio particular y CURP).

### V. Selección y dictaminación

1. Para la categoría individual, un jurado calificador compuesto por especialistas evaluará y dictaminará las recetas del **9 de abril al 10 de mayo de 2021**. De éstas elegirá 10 que serán recreadas con el apoyo de

cocineras de la Ciudad de México con el fin de ser calificadas por los especialistas, quienes deliberarán para elegir la receta ganadora.

2. Para la categoría colectiva, un jurado calificador compuesto por especialistas evaluará y dictaminará las recetas del **9 de abril al 10 de mayo de 2021** y elegirá 5. Posteriormente se realizará un video profesional de cada una de ellas. Los videos estarán disponibles en las redes sociales de la Secretaría de Cultura (Facebook y Twitter), donde se llevará a cabo una votación del **14 al 20 de junio de 2021** para elegir colectivamente la receta ganadora.

## VI. Resultados

1. Los resultados del concurso de ambas categorías se darán a conocer el **lunes 21 de junio de 2021** a través de la página [www.gob.mx/cultura](http://www.gob.mx/cultura)

2. Las recetas seleccionadas recibirán un estímulo económico por categoría:

- a. **Individual: \$80, 000.00** (ochenta mil pesos 00/100 M.N.)
- b. **Colectiva: \$150.000.00** (ciento cincuenta mil pesos 00/100 M.N.)

3. Se otorgarán hasta 4 menciones honoríficas por categoría.

4. Todas las recetas que participen en la convocatoria serán difundidas en las redes sociales de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (Facebook, Twitter, Instagram y YouTube) y de la Secretaría de Cultura (Facebook y Twitter), así como en la plataforma Google Arts & Culture, dentro del proyecto de cocina tradicional de la Secretaría de Cultura. Además, se elaborará un recetario que formará parte de la colección Cocina Indígena y Popular.

5. Los grupos ganadores del concurso son exclusivos propietarios de sus derechos morales; sin embargo, bajo los términos de la presente convocatoria, ceden en favor de la Secretaría de Cultura el derecho de divulgar, fijar y reproducir por cualquier medio su obra, misma que formará parte de su acervo documental.

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

7. Los casos no previstos serán resueltos por el grupo de especialistas.

**Para mayor información:  
Dirección General de Culturas Populares,  
Indígenas y Urbanas**

Av. Paseo de la Reforma 175, piso 12,  
esq. Río Tamesis, col. Cuauhtémoc,  
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México  
Correo electrónico: [culturaalimentaria@cultura.gob.mx](mailto:culturaalimentaria@cultura.gob.mx)

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.



GOBIERNO DE  
MÉXICO

CULTURA  
SECRETARÍA DE CULTURA

ECONOMÍA  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA