

RESULTADOS



¿A QUÉ SABE LA PATRIA?

Convocatoria 2024



2024
AÑO DE
Felipe Carrillo
PUERTO
BENEMÉRITO DEL PROLETARIADO,
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR
DEL MAYAB

FINALISTAS CATEGORÍA INDIVIDUAL

FOLIO	NOMBRE	RECETA	MUNICIPIO	ESTADO
30	José Hermelindo Sotero Vega	Barbarón con ajonjolí	Olintla	Puebla
37	Martha María Jiménez López	Quelites amasados en mixiote con salsa de chinicuil	Singuilucan	Hidalgo
48	Jatzibe Itzel Segovia Carreño	Pollo en chile~molito de camote y tascalate (Mole de tierra)	Celaya	Guanajuato
64	Lourdes Aguilar García	Tamales de milpa en salsa de cacahuete con hongos de temporada, acompañados con frijoles ayocotes	Huitzilac	Morelos
70	Ian Akatzin Vidal Moreno	Chilate original con cuapatashte	Nezahualcóyotl	Estado de México
74	Irene González Basilio	Variedad de quelites con carne de puerco en salsa de nuez con t'zumi	Tasquillo	Hidalgo
92	Rosa Vázquez Ramírez	Paxnikaka tradicional	Caxhuacan	Puebla
128	Micaela Flores de la Cruz	Tlaixpiktli	Tlalpan	Ciudad de México
134	Marcela Hernández Hernández	Calabacitas horneadas rellenas de caracoles, en salsa de tuna.	Francisco I. Madero	Hidalgo
154	Ariel Pérez Álvarez	Coloradito de chile chilhuacle	Santa María Tlalixtac Cuicatlan	Oaxaca

FINALISTAS

CATEGORÍA COLECTIVO

FOLIO	COLECTIVO	Receta	MUNICIPIO	ESTADO
13	Mujeres de la tierra colorada	Gallina de Rancho con escamoles y nuez cimarrón al fogón	Santiago de Anaya	Hidalgo
26	Napiniacá	Pepita con tasajo	Ocosingo	Chiapas
33	Uch ben hanal (comida antigua)	Onkil I´b (Pipián de ibes)	Felipe Carrillo Puerto	Quintana Roo
34	Familia Arana Canul	Onkilbi Kej´ (Pipián de Venado)	Felipe Carrillo Puerto	Quintana Roo
46	Manos de maíz	Chichilo de bodas en Tlalixtac	Tlalixtac de Cabrera	Oaxaca
50	Wikik' ij Ixik k'ak' (Hombres y mujeres de fuego)	Bäk´äl Chapäy (Pushcado de chapaya)	Tacotalpa	Tabasco
123	Las descendientes de Apozonálotl	Agua de barranca, espuma para el alma	Zacatelco	Tlaxcala
129	Cocineros de San Bartolo	Tamales de plátanos machos	San Juan Bautista Tuxtepec	Oaxaca
130	Cocineras tradicionales Guardianas de la milpa	Wati tsawa (Tamal de quelite)	Papantla	Veracruz
133	Yi'ni yuma' nukuaj (Grupo Pueblo fuerte)	Nuta ni'hiay yukua nu'uaj a (Tamal en salsa de chicatanas)	Putla Villa de Guerrero	Oaxaca

MENCIONES HONORÍFICAS

CATEGORÍA INDIVIDUAL

FOLIO	NOMBRE	RECETA	MUNICIPIO	ESTADO
24	Petra Dolores Valencia Velasquez	Pozol de cuyul	Miahuatlán de Porfirio Díaz	Oaxaca
32	María Isabel Arana Pech	Chayi' bak' (Espinazo de puerco con chaya)	Felipe Carrillo Puerto	Quintana Roo
59	Deysi Caleco Moreno	Ximbó de conejo y xoconostle	Cuahutémoc	Tlaxcala
63	Leova Bernardina Gines González	Xipes emol (Comida encuerada)	Cuetzalan del Progreso	Puebla
104	Oswaldo Sosa Mora	Kanats	Ahuacatlán	Puebla
107	Victorina Pedro Zarate	El popo, una bebida ancestral	San Lucas Ojitlán	Oaxaca
124	Margarita Hernandez Cruz	Aläli way (Tamalitos de niño envuelto)	Tacotalpa	Tabasco
125	Perla Alviore Blando Núñez	Tamal de flor de calabaza	Papantla	Veracruz
127	Ramón Manuel Gregorio	Tortilla de yuca con frijol	San José Chiltepec	Oaxaca
139	Justina Chuc Can	Tsajbil chaay y Chakbil chaay (Chaya en caldo)	Felipe Carrillo Puerto	Quintana Roo
143	Hancel Adan Marquina Cruz	México a través del tiempo	Tepoztlán	Morelos
145	Julio Cruz Hernández	Zacatamal	Santiago de Anaya	Hidalgo
153	Caridad Calixto Hernández	Guisado de frijol epapa con flor xochitlquili	Zongolica	Veracruz
155	Rafaela Getzemannie Aguilar Santiago	Albóndigas de palma con sábila en salsa de xoconostle	Santiago de Anaya	Hidalgo
165	Luis Fernando González San Martín	Talakgkgostapu y iktashpullu (Huatape de frijol con una tortilla ancestral)	Papantla	Veracruz
175	Feliciana Hernández Bautista	Churipo y corundas	Paracho	Michoacán
178	Juana Mayahua Aachua	Adobo de mayordomía con cerdo y quelites	Zongolica	Veracruz
198	Luz Arely Cueyactle Ajactle	Caldo de gallina criolla con xocotamales	Los Reyes	Veracruz

MENCIONES HONORÍFICAS

CATEGORÍA COLECTIVO

FOLIO	COLECTIVO	RECETA	MUNICIPIO	ESTADO
16	Cocineros del Mayab	Vaporcitos yucatecos	Espita	Yucatán
23	Colectivo hñahñu de la Laja, Cadereyta	Hñuni mahamu pa ya xita (plato ancestral para los viejitos)	Cadereyta	Querétaro
56	Las tres generaciones	Bizaá dximá	Minatitlán	Veracruz
61	Colectivo Ono' jëts'ëkni' (Sazón ancestral)	Jachi'm dok ono' cha'b (Chorote con dulces ancestrales)	Nacajuca	Tabasco
66	Mane "La comadre"	Conejo hidalguense	Nicolás Flores	Hidalgo
68	Snich' nab K'altik	Matzul ich	Ocosingo	Chiapas
78	Táankeleno'o bo' jaguares	Sabores de mi tierra: Tepescuintle en pib, con salsa de chiles "maxitos"	Calakmul	Campeche
87	Liwat Kwaltsin	Talhsis stapu (Frijol con semilla)	Huehuetla	Puebla
88	Aromas y sabores de la frailesca	Chipilín con bolita, entre lo indígena y lo mestizo	Villaflores	Chiapas
97	Ote tsambabu' yomo	Kusuts kade	Tuxtla Gutierrez	Chiapas
106	Con las manos en la masa	Kilhxtak (Tamal de quelite pata de gallo)	Caxhuacan	Puebla
121	Colectivo Ko'näax jäwën	Tamal de hongos silvestres	Santiago Atitlan Mixe	Oaxaca
146	El regalo de la abuela	Tamal de barbacoa de res estilo Mixtán, acompañado de salsa verde de aguacate y frijoles con manteca de puerco	Loma Bonita	Oaxaca
172	Las manos de la Mixteca	Huaximole rojo	Tepexi de Rodríguez	Puebla
189	Ojo de Pueblo	Caxti tscolcoo ñequio tyóo'yá' (Pollo en hierba santa o cabeza de viejo)	Xochistlahuaca	Guerrero
190	Mixes en GDL	Machucado	Zapopan	Jalisco



¿A QUÉ SABE LA PATRIA?

Convocatoria 2024



LOS PINOS

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