

Productoras y Productores de Bebidas Tradicionales y Ancestrales

Bebidas que cuentan la historia de nuestra tierra.

Cierre de registro: 2 de septiembre de 2026, 23:59 horas (America/Mexico_City).

Reconocemos bebidas tradicionales y ancestrales elaboradas mediante procesos artesanales con arraigo comunitario.

Bebidas que cuentan la historia de nuestra tierra

La convocatoria reúne a productoras y productores que preservan procesos, ingredientes, conocimientos y expresiones culturales vinculadas con sus comunidades.

Convocatoria estatal · Categoría 04

Información principal

¿Quiénes participan?

Personas productoras del Estado de México con experiencia en bebidas tradicionales o ancestrales.

¿Qué puedes registrar?

Una bebida y su proceso, historia, origen, identidad y relación con la comunidad.

Experiencia comprobable

La trayectoria deberá acreditarse con documentos, fotografías o evidencias verificables.

¿Qué se evaluará?

Tradición, proceso artesanal, trayectoria, identidad, presentación y proyección.

Etapas de participación

Registro digital

Captura los datos de la persona productora, proyecto y bebida.

Revisión documental

Se valida el expediente y la evidencia de trayectoria.

Valoración

La bebida se revisa conforme a siete criterios publicados.

Resultados

Las personas seleccionadas reciben una comunicación privada.

Requisitos

- Ser mayor de edad y residir en el Estado de México.
- Elaborar una bebida tradicional o ancestral mediante un proceso artesanal.
- Acreditar experiencia y vínculo con la comunidad o territorio.
- Contar con la documentación fiscal o regulatoria que corresponda.
- Tener disponibilidad para atender las actividades de la convocatoria.

Documentos y evidencias

Expediente digital

Identificación, CURP, comprobante de domicilio y datos generales del proyecto.

Evidencia de trayectoria

Constancias, reconocimientos, publicaciones o documentos que acrediten experiencia.

Documento fiscal

Información fiscal aplicable a la persona, marca, empresa o proyecto.

Video y fotografías

Presentación de la bebida, proceso artesanal, entorno de producción y producto final.

Siete criterios de valoración

Tradición y autenticidad

Continuidad de saberes y prácticas del territorio.

Proceso artesanal

Participación directa y cuidado en la elaboración.

Trayectoria

Experiencia comprobable de la persona productora.

Representatividad cultural

Relación con la comunidad y la identidad mexiquense.

Originalidad e identidad

Características propias de la bebida y su relato.

Presentación y video

Claridad y calidad de la evidencia presentada.

Proyección internacional

Capacidad de comunicar su valor en otros contextos.

Beneficios

- Reconocimiento y difusión de la bebida y su proceso artesanal.
- Acompañamiento institucional durante la preparación.
- Participación en actividades derivadas de la selección rumbo a París 2026.

Preguntas frecuentes

¿Qué bebidas pueden registrarse?

Bebidas tradicionales o ancestrales vinculadas con el Estado de México y elaboradas mediante procesos artesanales.

¿Puedo presentar un enlace de video?

Sí. El formulario permitirá cargar un archivo MP4 o registrar una URL HTTPS válida.

¿Los resultados serán públicos?

No habrá una lista pública. Cada persona podrá consultar su estado y recibirá comunicación por correo.

Consulta la plataforma oficial para iniciar tu registro y verificar cualquier actualización de la convocatoria.