

CONVOCATORIA PÚBLICA ABIERTA PARA EL SEGUNDO FESTIVAL GASTRONÓMICO ARTESANAL Y TURÍSTICO “CON SABOR A CUAUTITLÁN” 2026.

El H. Ayuntamiento de Cuautitlán 2025-2027, a través de la Dirección de Fomento Cultural, Artesanal y Turístico con fundamento en Primero. Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 115 fracciones II y IV de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1 y 10 de la Ley General de Turismo; 113, 116 párrafo primero, 122 párrafo primero y 125 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México; 31 fracciones I y XLVIII y 164 de la Ley Orgánica Municipal del Estado de México; 81 del Bando Municipal 2026 de Cuautitlán, Estado de México; y 15.6 fracciones VI, IX y XII y 15.7 fracciones V, IX y XII del Reglamento Orgánico de la Administración Pública del Municipio de Cuautitlán, Estado de México.

BASES

PRIMERA

De los y las participantes:
Podrán participar en la convocatoria para el Segundo Festival Gastronómico “CON SABOR A CUAUTITLÁN” que se llevará a cabo del miércoles 23 al domingo 27 de septiembre del año 2026

- 1-

Ciudadanos Cuautitlenses en general.
- 2-

Artesanos y Artesanas del municipio de Cuautitlán.

SEGUNDA. Requisitos y Documentación

Las personas interesadas deberán presentar original y copia de los siguientes documentos:

1.

Identificación oficial con fotografía (INE). También podrá presentarse constancia de residencia emitida por la Secretaría del Ayuntamiento.
2.

Formato de registro.

TERCERA. De las Categorías participantes

- 1-

Cocineros Tradicionales: Para cocineras y cocineros sin formación profesional que preparen recetas familiares o cocina tradicional.
- 2-

Cocina Cuautitlense: Cualquier establecimiento de alimentos y bebidas que ya ejercen esta actividad.
- 3-

Pan Hecho en Cuautitlán: Panaderías tradicionales y artesanales del Municipio de Cuautitlán (el producto principal será el cocol tradicional).

Nota de equidad: Cada categoría tendrá su propia evaluación, degustación y premiación.

CUARTA. Recepción de documentos y selección

Las inscripciones estarán abiertas a partir de la publicación de esta convocatoria, con un término de inscripciones hasta el día 11 de septiembre de 2026. Los documentos se recibirán en la Dirección de Fomento Cultural, Artesanal y Turístico, dentro del Centro Cultural y Social “Luis Nishizawa Flores”, ubicado en avenida 16 de septiembre número 209, colonia Centro, Cuautitlán, de lunes a viernes, de 10:00 a 16:00 horas.

Selección de concursantes

- a)

Concluido el periodo de registro y recepción de la documentación, la Dirección De Fomento Cultural Artesanal y Turístico, realizará la revisión de los registros presentados.
- b)

La selección de las personas participantes se efectuará con base en el cumplimiento de los registros establecidos en esta convocatoria y atendiendo al cupo disponible en cada categoría.

1.

Cocineros tradicionales (limitado a 15 concursantes).

2.

Cocina Cuautitlense (limitado a 15 concursantes).

3.

Pan hecho en Cuautitlán (limitado a 10 concursantes).
- c)

La asignación de espacios se realizará atendiendo al orden de registro.
- d)

La junta previa para asignar los stands será el día 17 de septiembre del 2026, a las 10:00 horas, en el Salón de Expresidentes de la Dirección de Fomento Cultural, Artesanal y Turístico.

QUINTA. Exposición y venta

La exposición, el concurso y la venta de alimentos se realizarán de acuerdo con las siguientes reglas:

- Los concursantes de las diferentes categorías podrán llevar a cabo la exposición y venta de alimentos independientemente de los platillos concursantes.
- Los alimentos deberán prepararse, conservarse y presentarse con limpieza y cumpliendo con las normas de seguridad establecidas por protección civil.
- En caso de utilizar algún material desechable para la exposición o venta de alimentos tendrán que ser biodegradables.

SEXTA. Para las Categorías de Cocineros Tradicionales y Cocina Cuautitlense:

Deberán presentar un platillo distinto de acuerdo con el calendario y el horario estipulado. El platillo de concurso deberá ser diferente de los alimentos destinados a la venta y/o exhibición.

CALENDARIO:

Fecha	Temática del platillo concursante
Miércoles 23 de septiembre	Celebrando Cuautitlán: platillo de ingenio mexicano, preferentemente una creación nueva.
Jueves 24 de septiembre	La cocina heredada: receta de tradición familiar.
Viernes 25 de septiembre	Mi especialidad: el mejor platillo de la casa.
Sábado 26 de septiembre	Antojitos mexicanos: tres antojitos diferentes/ Platillo conmemorativo de cierre y postre: creación original
Domingo 27 de septiembre	Premiación y clausura.

Cada platillo deberá cumplir con el tema indicado para ese día y presentarse en el espacio señalado para su evaluación.

SÉPTIMA. Para la Categoría de Pan Hecho en Cuautitlán:

Los concursantes deberán presentar durante los primeros cinco días del festival distintas variedades de cocol en una exhibición creativa y podrán acompañarlos con bebidas o complementos para la degustación, esta dinámica representara el 50% de su evaluación. La evaluación final que representa el 50% restante evaluará tamaño (**EL COCOL MÁS GRANDE**) Y **DE SABOR INNOVADOR**. Esta evaluación se llevará a cabo en el día de cierre del festival, el domingo 27 de septiembre del 2026 a las 16:00 hrs

OCTAVA: Horarios de Evaluación

Los platillos concursantes se evaluarán del miércoles 23 al sábado 26 de septiembre del 2026, de la siguiente manera:

1-Cocineros Tradicionales: De 14:30 a 15:15 horas.

2-Cocina Cuautitlense, de 15:30 a 16:15 horas.

3-Pan hecho en Cuautitlán, de 16:30 a 17:15 horas.

Cada platillo deberá tener un montaje especial. Cada participante tendrá hasta dos minutos para explicarlo y recibirá hasta dos minutos de comentarios del jurado.

NOVENA. Evaluación del jurado

1.

El jurado estará integrado por siete personas: dos chefs o especialistas en gastronomía, tres autoridades municipales y dos ciudadanos asignados por la Titular de la Dirección de Fomento Cultural, Artesanal y Trastico. La decisión de los mismos será inapelable.
2.

El jurado evaluará los siguientes aspectos para determinar el ganador de las categorías de “COCINEROS TRADICIONALES Y COCINA CUAUTITLENSE”, con base a la puntuación obtenida de cada platillo:

•

Autenticidad:

Uso de técnicas e ingredientes tradicionales, lo cual representará (20 puntos).

•

Historia oral:

Explicación clara del origen de la receta, su relación familiar y su valor histórico, lo cual representará (20 puntos).

•

Presentación:

Montaje del platillo en materiales como barro, piedra, hojas vegetales u otros materiales tradicionales, el cual representará (20 puntos).

•

Calidad culinaria:

Que represente el sabor, textura, innovación y equilibrio del platillo, que se evaluará con (40 puntos).
- 3-

Para la categoría de Pan Hecho en Cuautitlán se evaluarán los siguientes aspectos:

•

Presentación de las distintas Variedades del cocol: 50%

•

El Cocol más grande y de sabor Innovador: 50%

DÉCIMA. Premiación

La premiación y clausura del Festival Gastronómico, se realizará el domingo 27 de septiembre de 2026, a las 18:00 horas, en el Jardín Principal. Los premios se distribuirán de la siguiente manera:

- Categoría 1: Cocineros Tradicionales

○

1.er lugar: \$12,000 MXN

○

2.º lugar: \$6,000 MXN

○

3.er lugar: \$4,000 MXN
- Categoría 2: Cocina Cuautitlense

○

1.er lugar: \$12,000 MXN

○

2.º lugar: \$6,000 MXN

○

3.er lugar: \$4,000 MXN
- Categoría 3: Certamen de Pan Hecho en Cuautitlán

○

1.er lugar: \$12,000 MXN

○

2.º lugar: \$6,000 MXN

○

3.er lugar: \$4,000 MXN

Todos los concursantes recibirán un diploma oficial por su contribución al patrimonio gastronómico de Cuautitlán.

DÉCIMA PRIMERA. Información General

- Sede:

El festival se realizará en el Jardín Juárez (Explanada de Reloj).
- Stands:

La Dirección de fomento Cultural, Artesanal y Turístico asignará la imagen promocional del festival homologando con el cartel oficial conmemorativo que será adquirido por cada concursante

EL AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DEL MUNICIPIO DE CUAUTITLÁN, ESTADO DE MÉXICO, 2025-2027.

	Rúbrica	
	Lic. Juana Carrillo Luna	
	Presidenta Municipal Constitucional	
Rúbrica	Rúbrica	Rúbrica
Lic. Ulises Sánchez Ortega	Lic. Eveline Escobar Castro	C. José Abraham Sánchez Hernández
Síndico Municipal	Primera Regidora	Segundo Regidor
Rúbrica	Rúbrica	Rúbrica
Lic. Carolina Ruiz Sánchez	C. Carlos Félix Vega Contreras	C. Aurora Paulina Vázquez Ríos
Tercera Regidora	Cuarto Regidor	Quinta Regidora
Rúbrica	Rúbrica	Rúbrica
Lic. Ignacio Andrade Calderón	Mtra. Beatriz Balanzar Sánchez	C. Denny Hernández Trinidad
Sexto Regidor	Séptima Regidora	Octavo Regidor
Rúbrica	Rúbrica	
C. Sonia González Torres	Lic. Alberto Romero Reyes	
Novena Regidora	Secretario del Ayuntamiento	