

LA SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO DEL H. AYUNTAMIENTO DE SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA;  
EN EL MARCO DE LA CELEBRACIÓN DE LA "FERIA CULTURA Y TRADICIÓN 2025",  
CONVOCA A LA POBLACIÓN SANANDRESEÑA A PARTICIPAR EN EL

# CONCURSO Tu Mejor Mole

• SAN ANDRÉS CHOLULA 2025 •

## CON LAS CATEGORÍAS DE MOLE TRADICIONAL Y MOLE COMO INGREDIENTE PRINCIPAL EN UNA RECETA INNOVADORA

H. AYUNTAMIENTO DE SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO, con fundamento en lo establecido en los artículos 1, 2, 3, 4, 7, 12 y 15 de la Ley General de Cultura y Derechos Culturales; 1, 2 y 10 de la Ley General de Turismo; 1, 3, 4 fracción III, 5, 6 y 9 de la Ley de Cultura del Estado de Puebla; 1, 2, 7, 17 y 18 de la Ley de Turismo del Estado de Puebla; 1, 2, 3 y 4 numeral 120 de la Ley Orgánica Municipal; 1, 2 fracción I, 7, 8, 14 fracción XVII y 37 del Reglamento Interior de la Administración Pública Municipal del Honorable Ayuntamiento de San Andrés Cholula, Puebla; 1, 3, 5, 7 fracción I, 10 y 11 del Reglamento Interior de la Secretaría de Cultura y Turismo del Honorable Ayuntamiento de San Andrés Cholula, Puebla.

### ANTECEDENTE

**PRIMERO.** Que, el tradicional "Mole Poblano" es un tesoro culinario de México que encarna siglos de tradición y sabor, originario de la región de Puebla, su importancia trasciende las fronteras, convirtiéndose en un emblema de la gastronomía mexicana.

**SEGUNDO.** Que, la importancia del "Mole Poblano" radica en su diversidad de sabores, colores y texturas, reflejando la riqueza cultural y la creatividad culinaria de la región, desde el tradicional mole poblano oscuro y pastoso con tonos dulces y semi - picantes, hasta variantes más intensas o suaves, dulces, picantes o almendrados.

**TERCERO.** Que, la variedad de cada tipo de mole representa una historia única y un viaje sensorial inigualable a través de la región que lo prepara; su complejidad de ingredientes, que incluyen: chiles, especias, frutas, y chocolate, servidos generalmente con una porción de proteína que puede ser pollo, carne de cerdo o res, hacen del "Mole Poblano" un plato emblemático que cautiva paladares y celebra la diversidad culinaria de México.

**CUARTO.** Que, el "Mole Poblano" ha evolucionado en la alta gastronomía, puesto que no solamente se utiliza en el tradicional plato; actualmente es utilizado para resaltar sinfin de platillos y postres, generando en sus creadores el sentido de la creatividad y la innovación.

**QUINTO.** Que, el "Mole Poblano" representa para San Andrés Cholula un distintivo único culinario pues se brinda en diversas festividades como un festín que cautiva a propios y visitantes, por ello, turísticamente es un producto gastronómico que posiciona al municipio generando impactos positivos.

**SEXTO.** Que, resulta relevante para el municipio de San Andrés Cholula impulsar al turismo gastronómico, puesto que culturalmente "EL MOLE" es un enfoque de representación único que lo convierte en patrimonio cultural intangible de una tierra milenaria, asimismo, cada una de las juntas auxiliares, colonias y la cabecera tradicional de San Andrés Cholula tienen sus propias técnicas para su compleja elaboración, dando como resultado un amplio abanico de diversidad culinaria.

Derivado de lo anterior y dando estricto cumplimiento al Plan Municipal de Desarrollo 2024-2027, específicamente al Programa 9, denominado "Turismo Sostenible y Resiliente", se emite la siguiente:

### CONVOCATORIA

**POBLACIÓN OBJETIVO:** La presente convocatoria es dirigida a todas las personas residentes del municipio de San Andrés Cholula, que invariablemente deberán ser mayores de edad, con o sin experiencia culinaria; por lo que se invita especialmente a aquellas personas que tienen un interés en la gastronomía local y en descubrir nuevas interpretaciones del clásico platillo mexicano, "EL MOLE".

**OBJETIVO DEL CONCURSO:** Preservar y promover el turismo gastronómico a través de las tradiciones culinarias del municipio de San Andrés Cholula, especialmente en lo que respecta al platillo tradicional de "EL MOLE"; receta típica de la región; asimismo el concurso será una oportunidad para generar sinergia en la comunidad local y fomentará el sentido de pertenencia y orgullo por sus tradiciones, habilidades culinarias y su herencia cultural compartida; de igual modo, el concurso permitirá la cohesión social, pues los participantes mostrarán la diversidad e innovación de sus prácticas culinarias.

**CRITERIOS DE ELEGIBILIDAD:** Serán elegibles de participar en el concurso materia de la presente convocatoria las y los solicitantes que cumplan con lo establecido en la misma.

**FECHA Y HORARIO DEL CONCURSO:** El sábado 12 de julio de 2025 a las 14:30 horas.

**LUGAR DEL CONCURSO:** Zócalo de San Andrés Cholula, ubicado en la calle 16 de Septiembre, número 102, colonia Centro, San Andrés Cholula, Puebla.

**CUPO DEL CONCURSO:** El "CONCURSO TU MEJOR MOLE EDICIÓN 2025" con la temática "MOLE TRADICIONAL Y MOLE COMO INGREDIENTE PRINCIPAL EN UNA RECETA INNOVADORA" contará con un cupo limitado para veinte (20) personas participantes, mismas que serán divididas en dos categorías, resultando diez (10) personas participantes por categoría.

**LUGAR, PERIODO Y HORARIOS DE RECEPCIÓN DE SOLICITUDES PRESENCIALES:** Para poder realizar su registro formal de manera presencial, las personas interesadas deberán acudir directamente a la "Ventanilla Única" de recepción de solicitudes siendo la Dirección de Arte y Cultura, de la Secretaría de Cultura y Turismo del municipio de San Andrés Cholula, Puebla, ubicada en el Centro Administrativo del Bienestar de los Sanandreseños, en calle 3 Oriente, número 204, Centro, San Andrés Cholula, código postal 72810 San Andrés Cholula, Puebla, en un horario de atención de lunes a viernes de 10:00 a 16:00 horas, estableciéndose como periodo de recepción de solicitudes a partir de que sea emitida la presente convocatoria y como fecha límite para poder registrarse el 4 de julio de 2025, especificando la categoría a participar.

**TIEMPOS DE RESPUESTA:** Las solicitudes presenciales que por cupo limitado logren ingresar al concurso serán contactadas vía telefónica, dirigiéndose con la persona solicitante en un plazo no mayor a 3 días hábiles posterior a la recepción de dicha solicitud por parte la Dirección de Arte y Cultura de la Secretaría de Cultura y Turismo del H. Ayuntamiento de San Andrés Cholula, asimismo, aquellas que no sean contactadas vía telefónica, se entenderá que hay negativa ficta toda vez que, su solicitud ingresó posterior al cupo limitado establecido.

**DE LOS REQUISITOS:** Las y los solicitantes para su registro deberán presentar copia de los siguientes documentos:

1. Credencial para votar vigente, expedida por el Instituto Nacional Electoral;
2. CURP actualizada; y
3. Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a 3 meses.

Nota: LAS PERSONAS INTERESADAS PODRÁN RECIBIR INFORMACIÓN DE LA PRESENTE CONVOCATORIA EN LAS OFICINAS QUE OCUPA LA DIRECCIÓN DE ARTE Y CULTURA DE LA SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO MUNICIPAL, UBICADAS EN EL CENTRO ADMINISTRATIVO PARA EL BIENESTAR DE LOS SANANDRESEÑOS (CABS), SITUADO EN LA CALLE 3 ORIENTE, NÚMERO 204, COLONIA CENTRO, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, CÓDIGO POSTAL 72810, ASÍ COMO AL TELÉFONO DE CONTACTO 222 214 0230, EXT. 109.

Cabe mencionar que, si el registro se hace de manera presencial el solicitante deberá presentar una copia de los documentos anteriormente enlistados.

**OTROS:** No podrán participar ganadores considerando tres ediciones anteriores al concurso.  
**CATEGORÍAS:** Las categorías del concurso materia de la presente convocatoria serán las siguientes:

**A) MOLE TRADICIONAL:** Las personas participantes deberán elaborar una receta de mole poblano que refleje la tradición culinaria de la región, por lo que utilizarán los ingredientes básicos que deben incluirse, como chiles, chocolate, especias, etc.

**B) MOLE COMO INGREDIENTE PRINCIPAL EN UNA RECETA INNOVADORA:** Los participantes utilizarán ingredientes inusuales o innovadores en la preparación de su platillo o bebida creada a base de mole poblano, permitiendo una amplia gama de opciones que puedan sorprender y deleitar a los jueces.

Al incluir una categoría innovadora, el objetivo es fomentar la creatividad culinaria, alentando a los participantes a experimentar con nuevos ingredientes y técnicas.

Cada concursante podrá participar de manera individual únicamente en una sola categoría.

**DEL JURADO CALIFICADOR:** El jurado calificador estará integrado por personas concedoras de las técnicas gastronómicas para evaluar la complejidad de sabores y aromas de "EL MOLE", buscando un equilibrio armonioso entre los diferentes ingredientes y especias, así como una profundidad de sabor bien desarrollada.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y REQUISITOS PARA ACCEDER A LA MISMA:**

- a) Las personas participantes en la categoría tradicional se deberán apegar a los procesos naturales y tradicionales de la elaboración del platillo de "El mole poblano";
- b) Procedimiento de elaboración;
- c) Originalidad;
- d) Buena conservación de sus productos, puesto que la calidad y frescura del mismo serán elementos fundamentales de la calificación.
- e) Consistencia y sabor; y
- f) Al momento de que el jurado calificador realice el recorrido por los stands participantes, la persona concursante deberá explicar el contexto de creación de su platillo y técnicas; ya sea categoría "Tradicional" o "Mole como Ingrediente Principal en una Receta Innovadora".

**DE LAS CALIFICACIONES:** El jurado calificador dictaminará su decisión a favor de tres primeros lugares por categoría y su fallo será inapelable.

**DE LOS PREMIOS Y LOS RECONOCIMIENTOS:** Los premios otorgados a favor de las personas participantes ganadoras del concurso se brindarán de la siguiente forma por categoría:

- 1.er LUGAR: \$11,000.00 (once mil pesos 00/100 M.N.).
- 2.º LUGAR: \$8,000.00 (ocho mil pesos 00/100 M.N.).
- 3.er LUGAR: \$6,000.00 (seis mil pesos 00/100 M.N.).

Los premios establecidos en los puntos que anteceden serán igualitarios para cada una de las categorías y se otorgará únicamente un (1) premio por concursante ganador.

Los premios se entregarán en un lapso de 15 días hábiles posteriores al concurso, mediante cheque a favor de las personas ganadoras, por lo cual deberán presentar una identificación oficial y una carta de agradecimiento en el departamento de Tesorería.

A cada persona concursante se le hará entrega de un (1) reconocimiento por su participación el día del evento.

### INFORMACIÓN ADICIONAL

- a) Las personas participantes contarán con un tablón y una silla de la que serán responsables, por lo que los mismos deberán ser devueltos en las mismas condiciones de conservación.
- b) Las personas participantes deberán tener finalizado el montaje de su stand a más tardar a las 12:00 horas obligatoriamente.
- c) Las personas participantes deberán presentar como mínimo 5 porciones individuales, las cuales servirán para degustación del jurado.
- d) Las personas participantes, al momento de culminar el evento deberán entregar el espacio respectivo de su stand en óptimas condiciones de conservación y limpieza por lo que deberán contemplar sus insumos.
- e) Las personas participantes estarán obligadas a conducirse con respeto antes, durante y después del concurso mientras se encuentren en las instalaciones del recinto, con el público en general, jurado y personal presente, asimismo, quedará estrictamente prohibido permanecer en estado de ebriedad que afecte la buena reputación del evento ya que de ser así serán descalificados de manera inmediata y serán retirados por las autoridades correspondientes.

**DE LA NO DISCRIMINACIÓN:** Las personas solicitantes no podrán ser discriminadas por su origen étnico, religión, género, discapacidad, edad o cualquier otra condición que atente contra la dignidad humana y tenga por objeto anular o menoscabar los derechos y libertades de las personas.

**DE LOS DATOS PERSONALES:** El H. Ayuntamiento de San Andrés Cholula, Puebla, a través de la Secretaría de Cultura y Turismo Municipal, protegerá los datos personales que se recaben en la presente convocatoria, de conformidad con las disposiciones legales aplicables, por lo que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 22 de la Ley de Protección Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Puebla, se podrán descargar los Avisos de Privacidad Integral y Simplificado en las siguientes ligas:



<https://transparencia.sach.gob.mx/proteccion-de-datos-personales/secretaria-de-cultura-y-turismo/>

AVISO DE PRIVACIDAD INTEGRAL Y SIMPLIFICADO