



EL H. AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO 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, II y III, 10 y 11, 14 y 16 del Reglamento Interior de la Secretaría de Cultura y Turismo del Honorable Ayuntamiento del Municipio de San Andrés Cholula, Puebla, así como del Plan Municipal de Desarrollo 2024-2027, Programa 17, Agenda 3 denominado, “Agenda de Competitividad para un Desarrollo Económico Sostenido”, emite la siguiente:

» CONVOCATORIA

A productores de pulque, aficionados, promotores de la bebida, emprendedores y ciudadanía en general, se les invita a participar en el CONCURSO NACIONAL DEL PULQUE 2026 que se llevará a cabo en el PARQUE INTERMUNICIPAL (ubicado en calle 10 Poniente, número 304, San Juan Aquiahuac, San Andrés Cholula, Puebla) el 21 DE MARZO

» OBJETIVO

Preservar y difundir el consumo de esta bebida ancestral, impulsando el turismo y la derrama económica de tlachiqueros y productores locales, celebrando a su vez la cultura, gastronomía y tradiciones del maguey. Promoviendo la biodiversidad, el consumo responsable y la reforestación, fortaleciendo la cohesión social mediante el reconocimiento del trabajo de los productores

» CATEGORÍAS SEGÚN EL TIPO DE PULQUE

CURADO (Sabores no tradicionales o fusiones creativas)
NATURAL (Sin saborizantes añadidos)

» REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

(AMBAS CATEGORÍAS)

- Identificación oficial la cual deberá ser INE vigente expedida por el Instituto Nacional Electoral (por ambos lados en la misma hoja)
 - CURP (actualizada no mayor a tres meses de antigüedad)
 - Comprobante de domicilio (actualizado con una antigüedad no mayor a 3 meses)
 - Número telefónico de contacto
 - Correo electrónico
 - Categoría
 - Llenado de Hoja de Registro
- Lugar: Centro Administrativo para el Bienestar de los Sanandreseños (CABS), ubicado en calle 3 Oriente número 204, colonia Centro, San Andrés Cholula, Puebla, C.P. 72810

» CATEGORÍAS

AL NATURAL: Versión tradicional del pulque como bebida de origen prehispánico que se obtiene de las pencas del maguey y se elabora a partir de la fermentación del aguamiel
CUPO MÁXIMO: 15 participantes

CRITERIO DE EVALUACIÓN

Origen único del aguamiel (variedad del maguey)
Textura (viscosa, espesa pero no excesivamente "babosa" o desagradable)
Sabor (combinación única de notas dulces provenientes del aguamiel y un toque agrícola derivado de la fermentación activa, con una sutil efervescencia)
Aroma (notas frescas, verdes y terrosas directamente derivadas de la savia del agave)
Fermentación, perfil vivo (derivado único de las bacterias provenientes del aguamiel)

CURADO: El pulque curado es una versión del pulque tradicional, en la que se disminuye la cantidad de licor, para suavizar su sabor, generalmente con el jugo de alguna fruta natural (no procesada)
CUPO MÁXIMO: 15 participantes

CRITERIO DE EVALUACIÓN

Dicha calificación se obtendrá atendiendo lo siguiente:

50% de la calificación tendrá como base el “pulque natural” atendiendo a los criterios de evaluación de la anterior categoría “natural”.
Sabor (deberá ser agradable al paladar, identificando la fruta o frutas del curado, suave, sin notas agrias, con una textura viscosa y un aroma fresco)
Proceso de elaboración artesanal, considerando elaborarlo 2 horas antes de la degustación con el apoyo de materiales artesanales (mantas morteros, etc.)
Ingredientes naturales (frutas o verduras frescas, cereales, semillas, miel, azúcar o piloncillo, canela, algún tipo de pimienta)

» SE EVALUARÁN EN AMBAS CATEGORÍAS

- a) Las personas participantes deberán apegarse a los procesos naturales y tradicionales de la elaboración de la bebida ancestral
- b) Procedimiento de elaboración
- c) Originalidad
- d) Buena conservación de sus productos, puesto que la calidad y frescura de este 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 pulque y técnicas; ya sea curado o natural

» PREMIOS

1ER. LUGAR: \$11,000.00 (ONCE MIL PESOS 00/100 M.N.)
2DO. LUGAR: \$8,000.00 (OCHO MIL PESOS 00/100 M.N.)
3ER. LUGAR: \$6,000.00 (SEIS MIL PESOS 00/100 M.N.)

JURADO: El jurado calificador estará integrado por 10 personas (para ambas categorías) conocedoras de las técnicas y gastronomía relacionada con la bebida ancestral del pulque, CUYO FALLO SERÁ INDISCUTIBLE E INAPELABLE. Los resultados del concurso se darán a conocer al finalizar el concurso, en escenario asignado al 11º Festival Nacional del Pulque

» INFORMACIÓN ADICIONAL

- a) Las personas participantes contarán con un tablón; el cual deberá ser devuelto en las mismas condiciones de conservación en que fue entregado
- b) Las personas participantes deberán tener finalizado el montaje de su stand a más tardar el día 20 de marzo a las 11:00 horas obligatoriamente
- c) Las personas participantes están obligadas a garantizar la venta del pulque (natural o curado) participante en el concurso, para la degustación de los visitantes
- d) Las personas participantes deberán presentar como mínimo cuatro (4) litros de pulque natural o curado según corresponda, el cual servirá para degustación del jurado
- e) 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
- f) 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/wp-content/uploads/2025/02/AVISO-DE-PRIVACIDAD-INTEGRAL-CONCURSO-NACIONAL-DEL-PULQUE.pdf>

<https://transparencia.sach.gob.mx/wp-content/uploads/2025/02/AVISO-DE-PRIVACIDAD-SIMPLIFICADO-CONCURSO-NACIONAL-DEL-PULQUE.pdf>

Nota: LAS PERSONAS INTERESADAS PODRÁN RECIBIR INFORMACIÓN DE LA PRESENTE CONVOCATORIA EN LAS OFICINAS QUE OCUPA LA SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO MUNICIPAL, UBICADAS EN EL CENTRO ADMINISTRATIVO PARA EL BIENESTAR DE LOS SAN ANDRESEÑOS (CABS) UBICADO EN CALLE 3 ORIENTE, NÚMERO 210, COLONIA CENTRO, SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, CÓDIGO POSTAL 72810, ASÍ COMO AL TELÉFONO DE CONTACTO 222 214 0230, EXTENSIÓN 134 O AL CORREO ELECTRÓNICO direccion.turismo@sach.gob.mx