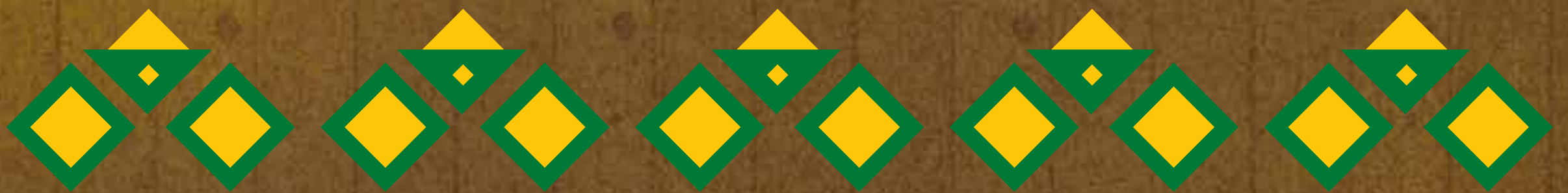




CONVOCATORIA QUELITES

Sabores y biodiversidad de la milpa y la chinampa



www.sedema.cdmx.gob.mx

CONVOCATORIA QUELITES

Sabores y biodiversidad de la milpa y la chinampa

La Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México (SEDEMA), en colaboración con la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) y el Jardín Botánico del Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México (JB-IBUNAM), invitan a cocineras y cocineros tradicionales, mujeres cuidadoras de la alimentación, productoras y productores del suelo de conservación, promotores de la milpa y la chinampa, habitantes de pueblos originarios, barrios y comunidades, colectivos, huertos comunitarios y al público en general a participar en la presente convocatoria **para compartir recetas elaboradas con quelites de la Ciudad de México.**

El objetivo de esta convocatoria es recopilar y difundir recetas y saberes culinarios asociados a los quelites. Se enmarca en el proyecto editorial “Quelites: saberes, sabores y biodiversidad de la milpa y la chinampa”, un manual y recetario que busca visibilizar el valor de estos alimentos como expresiones vivas de la relación entre territorio, biodiversidad y cultura alimentaria, en congruencia con las políticas ambientales y de conservación impulsadas por el Gobierno de la Ciudad de México.

¿POR QUÉ UNA CONVOCATORIA DE RECETAS CON QUELITES?

Los quelites son tallos, hojas o flores tiernas comestibles que representan una forma de sentir y pensar el territorio a través de la experiencia, la memoria, el cuerpo, la emoción y el cuidado de la vida. Existe una gran diversidad de quelites, como los quintoniles, los romeritos, el huauzontle, el epazote, la flor de calabaza, la flor de maguey, la hoja santa o las verdolagas y berros, que le dan sabor, color y aroma a los alimentos que consumimos cotidianamente. En un contexto de crisis climática, pérdida de biodiversidad y homogeneización de la dieta, los quelites son alimentos locales, sanos, nutritivos, accesibles y culturalmente significativos para fortalecer la soberanía alimentaria.

Para efectos de esta convocatoria, se consideran quelites de la Ciudad de México aquellas especies que han sido tradicionalmente aprovechadas o aceptadas como parte de la cultura alimentaria en el territorio, particularmente en zonas de milpa, chinampa, traspatio y suelo de conservación complementaria.

www.sedema.cdmx.gob.mx

¿QUÉ TIPO DE RECETAS SE BUSCAN?

Podrán participar recetas tradicionales y de temporada, platillos cotidianos y variaciones regionales o familiares que reflejen la diversidad cultural y territorial de la ciudad. Las recetas deben utilizar los quelites como ingrediente principal o como complemento. Se deberá priorizar ingredientes locales y retomar los saberes culinarios asociados a la milpa, la chinampa y otros agroecosistemas. Se valorarán preparaciones sencillas o innovadoras, accesibles y vinculadas a la alimentación cotidiana o festividades.

¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?

La convocatoria está abierta a todas las personas que cocinen, consuman o conserven saberes relacionados con los quelites en la Ciudad de México. Se podrá participar enviando más de una receta. Se seleccionarán hasta 50 recetas para su publicación; las demás serán integradas en una página de internet complementaria.

ETAPAS DEL PROCESO

1. Recepción de recetas | mayo y junio 2026

Las personas interesadas podrán participar ingresando al portal www.sedema.cdmx.gob.mx, donde encontrarán el formulario de participación. El registro podrá realizarse en línea o bien descargando el formato, llenándolo de manera manual y entregándolo a partir del 23 de mayo y hasta el 30 de junio de 2026 en los siguientes espacios de la SEDEMA:

Centros de Cultura Ambiental (CCA)

- Centro de Cultura Ambiental Chapultepec
Segunda Sección del Bosque de Chapultepec, Alcaldía Miguel Hidalgo
- Centro de Cultura Ambiental Ecoguardas
Carretera Picacho Ajusco, kilómetro 5.5, Ampliación Miguel Hidalgo, Tlalpan
- Centro de Cultura Ambiental Yautlica
Avenida de las Torres, Ampliación Emiliano Zapata, Iztapalapa
- Centro de Educación Ambiental Acuexcomatl
Avenida Año de Juárez 1900, San Luis Tlaxialtemalco, Xochimilco

www.sedema.cdmx.gob.mx

Centros de Innovación e Integración Comunitaria (CIIC)

- CIIC No. 1 (Magdalena Contreras, Cuajimalpa, Álvaro Obregón)
Av. Ojo de Agua 268, Esquina Oyamel, Colonia Huayatla, Magdalena Contreras
- CIIC No. 2 (Tlalpan):
Carretera Federal México-Cuernavaca Km. 36.5, Pueblo de San Miguel Topilejo, Tlalpan
- Dirección General de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (DGCORENADR)
Avenida Año de Juárez #9700, Colonia Quirino Mendoza, Pueblo de San Luis Tlaxialtemalco, Xochimilco.

2. Evaluación y selección | julio 2026

Una vez concluido el periodo de recepción de recetas, durante el mes de julio de 2026, se llevará a cabo el proceso de revisión y selección de las propuestas recibidas. Esta etapa estará a cargo de un comité integrado por SEDEMA, CONABIO y JB-IBUNAM, y se realizará con base en los siguientes criterios de evaluación:

- Pertinencia cultural y territorial: coherencia de la receta con los contextos ambientales y culturales de la Ciudad de México y su vínculo con prácticas y saberes locales.
- Relevancia del quelite en la preparación: papel significativo de uno o más quelites dentro del platillo.
- Diversidad de especies: incorporación de distintas especies, priorizando aquellas poco representadas o conocidas.
- Claridad y consistencia de la receta: precisión en ingredientes, cantidades y procedimiento que permitan que cualquier persona pueda cocinarla.
- Valor alimentario y accesibilidad: contribución a una alimentación local, saludable y viable en el contexto urbano y rural de la ciudad.
- Rescate o innovación culinaria: aporte significativo ya sea desde la tradición o desde propuestas creativas.

El fallo del comité será inapelable. Los resultados serán publicados en el portal oficial de SEDEMA y las personas seleccionadas serán notificadas por correo electrónico o vía telefónica.

www.sedema.cdmx.gob.mx

3. Integración | agosto 2026

Se notificará a las personas autoras que sus recetas fueron seleccionadas. A cada una se le invitará a formar parte de una muestra gastronómica abierta al público. Durante esta etapa, se realizará también un proceso de revisión editorial de todas las recetas para garantizar que puedan ser elaboradas por cualquier persona que guste cocinarlas.

4. Publicación y difusión | septiembre y octubre 2026

Las recetas seleccionadas formarán parte del recetario “Quelites: saberes, sabores y biodiversidad de la milpa y la chinampa”, con el reconocimiento correspondiente de autoría.

La presentación del recetario se prevé para octubre de 2026.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Al momento de enviar una receta, la persona participante acepta los siguientes términos y condiciones:

- Acepta recibir, por medios electrónicos institucionales, comunicaciones relacionadas con la presente convocatoria y su proceso de revisión y selección.
- La participación en esta convocatoria no implica la asignación de estímulos económicos, premios monetarios ni la transferencia de derechos de autor.
- La persona conserva sus derechos sobre la receta; sin embargo, otorga a la Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México (SEDEMA) una autorización no exclusiva para su publicación, reproducción y difusión en medios impresos y digitales con fines institucionales, educativos y de divulgación, reconociendo en todo momento la autoría correspondiente.
- La participación no garantiza la selección, publicación o difusión de la receta enviada; la decisión final será facultad exclusiva de SEDEMA, con base en criterios técnicos, culturales y editoriales.
- SEDEMA podrá desestimar aquellas recetas que no cumplan con los requisitos establecidos en la convocatoria, sin que ello genere obligación o responsabilidad alguna para la institución. No obstante, todas las propuestas recibidas serán valoradas como parte del esfuerzo colectivo por visibilizar el patrimonio alimentario y biocultural de la Ciudad de México.

www.sedema.cdmx.gob.mx

- La persona participante declara que la receta enviada es de su autoría o que cuenta con la autorización correspondiente para su uso y difusión, y reconoce que su participación implica la aceptación de los objetivos, criterios y alcances de la presente convocatoria.
- En caso de enviar fotografías, la persona participante autoriza su uso con fines editoriales y de difusión institucional, otorgando el crédito correspondiente. Las imágenes deberán enviarse en formato digital PNG con resolución de 300 dpi.
- La Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México garantiza la protección y confidencialidad de los datos personales proporcionados, en cumplimiento de la normatividad vigente en materia de transparencia y protección de datos personales.
- Los datos recabados serán utilizados exclusivamente para fines de identificación, comunicación y seguimiento relacionados con esta convocatoria, implementando las medidas de seguridad técnicas, administrativas y físicas necesarias para su resguardo.

Para dudas o aclaraciones, escribir a: quelites.sedema@gmail.com o consultar el portal www.sedema.cdmx.gob.mx

Con tu participación fortalecemos la memoria biocultural, la biodiversidad y la soberanía alimentaria de la Ciudad de México.

¡PARTICIPA!



Ilustraciones: Aslam Narvaez Parra

www.sedema.cdmx.gob.mx