

CONVOCATORIA PÚBLICA DEL ORDEN CULTURAL DEL SEPTIMO CONCURSO DE PAELLAS DE LAS VENDIMIAS DE LA RUTA DEL VINO 2026



7º CONCURSO DE PAELLAS

VENDIMIAS · AGS. 2026

El Gobierno del Estado de Aguascalientes, a través de la Secretaría de Turismo del Estado y en coordinación con Bodegas Origen, con fundamento en lo establecido en los artículos 1 y 25 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los artículos 2, 4, 12 fracción XII, 22 fracciones II, III, XIII, 37 fracciones I, V, XVII, XXVXLII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Estatal y los artículos 1, 3, 4, 5, 14, 83 al 85 y demás relativos y aplicables de la Ley de Turismo del Estado de Aguascalientes:

I. OBJETO

Promover entre la población de la República Mexicana, el enoturismo en los viñedos, vinícolas y bodegas de Aguascalientes, el desarrollo del arte culinario, e incentivar la creatividad de la gastronomía, a través de la preparación de paella.

II. VIGENCIA DE LA CONVOCATORIA:

La presente Convocatoria estará vigente desde el día de su publicación en las redes sociales oficiales: Secretaría de Turismo del Estado de Aguascalientes; Viva Aguascalientes y Ruta del Vino de Aguascalientes y concluirá a las 23:59 horas del día 24 de julio del 2026.

III. POBLACIÓN OBJETIVO

Podrán participar todas aquellas personas mayores de 18 años de edad, que estén interesadas en promover la gastronomía y la cultura del vino de Aguascalientes a través de la preparación de paella.

IV.- MONTOS Y RUBROS

La premiación se realizará a los tres primeros lugares de acuerdo a la deliberación del Jurado Calificador del concurso, tomando en cuenta cocción, sabor, maridaje y cumplimiento con los requisitos establecidos en la presente Convocatoria.

Los premios se otorgarán de la siguiente manera de acuerdo a la deliberación del Jurado Calificador del concurso:

PRIMER LUGAR: \$20,000.00
SEGUNDO LUGAR: \$18,000.00
TERCER LUGAR: \$16,000.00
MEJOR DECORACIÓN: 5,000.00

Fechas: Premiación el día 08 de agosto del 2026

Lugar: Bodegas Origen, ubicada en camino Valladolid a Emiliano Zapata, Municipio de Pabellón de Arteaga, Aguascalientes.

V.- COBERTURA

República Mexicana

VI.- JURADO CALIFICADOR

Estará conformado por un Panel de Chefs Regionales e invitados por las autoridades de la Secretaría de Turismo.

VI.- CRITERIOS DE SELECCIÓN

1. Podrán participar todas aquellas personas que lo deseen, tanto profesionales como amateurs, en la preparación de paella.
2. La participación podrá ser en grupo de 03 personas.

3. Se aceptarán un máximo de 20 equipos inscritos, mismos que se deberán presentar el día 08 de agosto del año en curso.

4. El periodo de inscripción al concurso iniciará con la publicación de la presente Convocatoria en las redes sociales antes referidas y concluirá el viernes 24 de julio del 2026.

5. Llenar un formato de inscripción y carta compromiso que estarán anexos a la presente convocatoria, los cuales serán publicados en las redes sociales de la Secretaría de Turismo, ya referidas, dichos formatos deberán ser enviados de manera digital, con todos los datos y firma al siguiente correo electrónico:

Contacto: Lic. Gerardo Ariza Zamora.

Correo: gerardo.ariza@aguascalientes.gob.mx

gerardo.ariza@gmail.com

O bien, entregar en físico en las oficinas de Secretaría de Turismo ubicadas en Paseo de la Feria No. 103 Col. San Marcos en un horario de 9:00 hrs. a 15:00 hrs. de lunes a viernes.

6. Se informará vía correo electrónico, si fue seleccionado o no, siempre y cuando su inscripción haya sido enviada en tiempo y forma establecidos, dentro de las primeras 20 inscripciones en registrarse y cumplir con todos los requisitos documentales solicitados.

* Convocatoria sujeta a cambios por causa de fuerza mayor, (fecha u horarios) se notificará previamente al participante, a través de sus datos de contacto proporcionados.

VII.- MECANICA DEL CONCURSO

Los participantes deberán presentarse el sábado 08 de agosto del 2026 en el área designada para tal efecto del Viñedo, dentro de Bodegas Origen y según corresponda al sorteo del momento de presentación, el evento iniciará a partir de las 09:00 hrs. para montaje, todos los participantes deberán iniciar preparación de sus platillos a las 10:00 hrs

1. Se podrá elaborar cualquier tipo de paella en todas sus variedades y presentaciones.

2. El platillo deberá estar acompañado de un vino hidrocálido para evaluación del maridaje.

3. La Secretaría de Turismo del Estado de Aguascalientes, proveerá a los participantes una carpa de 3x3 metros, un tablón de trabajo con mantel y de tres sillas.

4. Los participantes deberán decorar su espacio de trabajo para participar por el premio de la mejor decoración.

5. Todo el material necesario para la elaboración de las paellas (gas, leña, materiales, insumos e ingredientes) y demás instrumentos precisos para la elaboración de la paella correrá a

cargo de los mismos participantes.

6. Los participantes deberán llevar 2 botes de basura para separar sus desechos, así como utilizar bolsas biodegradables.

7. El jurado calificador seleccionará los 3 mejores platillos según su determinación con carácter de definitivo e inapelable.

8. Cada equipo participante contará con un apoyo económico con un valor \$1,000.00 (Mil pesos 00/100 M.N.)

9. Cada equipo participante deberá preparar al menos 20 porciones para venta al público, los precios de su paella serán definidos por el comité organizador y deberán utilizar estrictamente platos biodegradables.

10. La presentación oficial de paellas ante el Jurado Calificador y degustación comenzará a las 13:00 hrs.

11. El fallo del Jurado Calificador, será definitivo e inapelable y se dará a conocer el mismo día del concurso.

12. La ceremonia de premiación se llevará a cabo el mismo día del concurso: sábado 08 de agosto, a las 16:00 horas, para lo cual es necesario contar con la presencia de los equipos participantes.

13. La entrega de premios a los equipos ganadores será de manera simbólica durante la realización de la ceremonia de premiación, el Comité Organizador integrado por el personal adscrito a la Dirección General de Planeación y Proyectos de la SECTUR, que para tal efecto se designe, posteriormente les indicará a los equipos ganadores la fecha y hora en la que podrán canjear el premio en efectivo en las instalaciones de la Secretaría de Turismo del Estado de Aguascalientes.

14. La venta de paella comenzará aproximadamente a las 14:30 hrs y después del haber realizado todo el recorrido de presentación de paellas.

VIII. EXCLUSIONES

1. Cualquier caso no considerado en la presente convocatoria será resuelto por el Comité Organizador, y su decisión será definitiva e inapelable.

2. La Secretaria de Turismo podrá declarar desierta la presente convocatoria, si lo considera conveniente por no cumplir con las bases de la misma.

3. Convocatoria está sujeta a cambios por causa de fuerza mayor, cambios en la fecha u horarios se notificarán previamente al participante.

A T E N T A M E N T E

CPF. MAURICIO GONZÁLEZ LÓPEZ.

SECRETARIO DE TURISMO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.



FICHA DE INSCRIPCIÓN

Fecha de inscripción: _____ *No. De inscripción: _____
(*llenado por SECTUR)

Nombre del Equipo participante: _____

Nombre Completo del Representante del equipo participante: _____

Teléfono: _____ Celular: _____

Correo electrónico: _____

Nombres de integrantes: _____





CARTA COMPROMISO

En Aguascalientes, Ags. A _____ de _____ de 2026

A quien corresponda:

Quien suscribe, el ciudadano/a _____
identificándome con el documento oficial _____
ó credencial para votar con fotografía folio _____, natural de _____ y residente en _____
me comprometo a participar responsablemente en el Concurso de PAELLAS
a realizarse el día 8 de agosto en Bodegas Origen, en el marco de las Vendimias de la Ruta del Vino 2026.

Asimismo, me responsabilizo de acatar las reglas y condiciones de la convocatoria y acepto que en caso de incumplimiento se tomen las medidas pertinentes, las cuales serán la negación de mi participación en cualquier convocatoria similar emitida por la Secretaría de Turismo del Estado de Aguascalientes.

Sin otro particular y para constancia establezco mi firma.

Nombre y Firma
