









San Luis Río Colorado

27 al 29 de Noviembre 2025

Concurso de la Industria Datilera Mexicana

En Colaboración con:





























Comité Organizador

Dr. Abdelouahhab Zaid, KIADPAI Secretary-General, Chair Organizing Committee

Dr. Ricardo Salomón Torres, Sonora State University

Mr. Ahed Karkouti, KIADPAI

Eng. Carlos Enrique Ramírez Escamilla, Sonora State University

Mr. Tag Elsir Musa Ali, KIADPAI

Mr. José Torres Gutiérrez, Representative of the municipal government

Ms. Rona Burgos, KIADPAI

M.Sc. Carlos Zambrano Reyes, SADER Baja California

Ms. Sara Mohamed Ismail Nasr, KIADPAI

Ms. Edna Alicia Noriega Ituarte, Secretary of Agriculture of Baja California

Ms. Esraa Shatnawi, KIADPAI

Mr. Francisco Javier Olea Lugo – Desierto de Sonora Company

Mr. Imad Saad, KIADPAI

Mr. Alejandro Cañedo — Campo Jon Company

Comité Cientifico

Dr. Ricardo Salomón Torres, Mexico, Chair Scientific Committee

Dr. Noé Ortiz Uribe, Mexico

M.C. Yohandri Ruisanchez Ortega, Mexico

Dr. Amgad El-Kady, Egypt

Eng. Anwar Haddad, Jordan

Concurso de la Industria Datilera Mexicana 2025

Guía de categorías, condiciones, formularios de participación y términos

Introduccion:

El Premio Internacional Khalifa para la Palma Datilera y la Innovación Agrícola, afiliado a la Fundación Filantropía Erth Zayed, bajo la Corte Presidencial de los Emiratos Árabes Unidos, trabaja dentro de sus objetivos estratégicos para desarrollar los sectores de cultivo de la palma datilera e innovación agrícola, a nivel regional e internacional, lanzando y adoptando una serie de actividades, eventos y competiciones para alentar la creatividad, innovación, investigación y excelencia, así como difundir el espíritu de competencia leal entre las partes de la cadena de valor de la palma datilera, con el fin de desarrollar este sector económica, social y técnicamente, para proteger tan valioso patrimonio cultural.

Con esta visión y en colaboración con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de México, la Universidad Estatal de Sonora, la Secretaría General del Premio Internacional Khalifa para la Palma Datilera y la Innovación Agrícola y la Embajada de los Emiratos Árabes Unidos en México, se organizan el Cuarto Festival Internacional de la Palma Datilera de México en San Luis Río Colorado, Sonora, el cual se desarrollará del 27 al 29 de Noviembre de 2025, en cooperación con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Centro Internacional de Investigación Agrícola en las Zonas Áridas (ICARDA), el Centro Internacional de Agricultura Biosalina (ICBA), el Centro Árabe para el Estudio de las Zonas Áridas y Tierras Áridas (ACSAD), la Asociación de Instituciones de Investigación Agrícola del Cercano Oriente y África del Norte (AARINENA), la Red Mundial Internacional de la Palma Datilera (IDPGN), la Red Internacional Mejhoul (MIN) y la Sociedad de Amigos de la Palma Datilera (DPFS). El festival incluye el lanzamiento del Concurso de la Palma Datilera de México para motivar a los agricultores de palma datilera a producir las mejores variedades de dátiles mexicanos, ya que la participación está abierta a todos los actores de la cadena de valor de la palma datilera en México.

Visión:

Permitir que todos los actores de la cadena de valor del Dátil en México eleven su competitividad a nivel internacional.

Misión:

El Concurso de Palma Datilera de México tiene como objetivo crear un espíritu de competencia positiva entre los productores de palma datilera y desarrollar la actividad creativa para alcanzar altos niveles de productividad y calidad de todos los dátiles mexicanos, mejorando así el retorno financiero y desarrollando al productor de palma datilera y el empaque de dátiles para fines de exportación, para llegar a los mercados internacionales.

Categorías

No.	Nombre de la Categoría	Premio
1	Mejor Investigación Científica Aplicada a la Cadena de Valor de	
	la Palma Datilera.	
2	Mejor Plantación de Palma Datilera en México.	LIC #4 000
3	Mejor Productor de la Variedad Mejhoul.	US \$1,000
4	Mejor Empacadora/Fabrica de Dátiles o Subproductos.	(0 su
5	Mejor Producto Alimenticio o Subproducto con Dátiles	equivalente en moneda
	Mexicanos.	nacional)
6	Mejor Platillo Elaborado con Dátiles e Ingredientes Mexicanos.	Hacional
7	Mejor Postre Elaborado con Dátiles.	
8	Mejor Bebida Sin Alcohol Elaborada con Dátiles.	

Condiciones Generales de Participación en el Concurso

- 1.- La participación está abierta a todos los actores de la cadena de valor de la palma datilera, incluyendo investigadores, científicos, chefs e innovadores en México, sin excepción.
- 2.- Los solicitantes de todas las categorías deben revisar cuidadosamente las bases de participación y los criterios específicos de cada categoría para determinar su cumplimiento. Todas las bases generales de participación de cada categoría son obligatorias para todos los participantes y se consideran aprobadas implícitamente por el solicitante tras firmar el formulario de participación.
- 3.- Los participantes deben completar el formulario de participación y enviarlo directamente antes del 21 de noviembre de 2025. El Comité Científico excluirá las inscripciones que no cumplan con las bases establecidas.
- 4.- Algunas categorías requieren que el Comité Científico, en coordinación con la Universidad Estatal de Sonora, tome muestras o realice una visita exploratoria de campo a la plantación, fábrica u operador, por lo que los concursantes deben proporcionar las instalaciones necesarias al comité y responder a sus preguntas.
- 5.- El ganador de cualquier categoría tiene derecho a postularse a otras categorías en las próximas sesiones y no podrá postularse para la misma categoría que ganó antes de tres sesiones posteriores a la fecha de su victoria.
- 6.- Los participantes solo pueden competir en una categoría por sesión. Esto incluye a su familia, a menos que se demuestre que se trata de una empresa diferente con un registro fiscal independiente.
- 7.- Ningún participante tiene derecho a exigir la devolución de las muestras presentadas en el concurso.
- 8.- El ganador solo podrá utilizar el logotipo del festival (no el del Premio Khalifa) de la edición que ganó y durante un máximo de tres años, en materiales promocionales, de marketing, correspondencia y publicaciones.

- 9.- El Concurso de Dátiles de México es supervisado por los Comités Científico y Organizador del Festival.
- 10.- El Comité Científico se reserva el derecho de retirar cualquiera de las categorías del concurso por no cumplir con el nivel de calidad requerido (60%) o por no cumplir con los términos y condiciones y los criterios establecidos. Las decisiones del comité son definitivas e inapelables.
- 11.- Los miembros de los Comités Organizador y Científico o sus familiares de primer grado, no tienen derecho a participar en ninguna de las categorías del concurso.
- 12.- El ganador recibirá un trofeo y una premiación de \$1,000 USD durante el primer día de actividades del Festival.
- 13.- Se requieren al menos tres solicitantes en cada categoría. El Comité Científico podrá consultar a los especialistas que considere pertinentes para el desarrollo de la evaluación.
- 14.- El manejo de la información de los participantes se realizará de conformidad con las leyes mexicanas establecidas, procurando mantener la confidencialidad de los documentos e informes recibidos.
- 15.- En caso de cualquier situación no contemplada en el concurso, el Comité Científico y el Comité Organizador serán los encargados de resolver el asunto.

Categoría No. 1: Mejor Investigación Científica Aplicada a la Cadena de Valor de la palma datilera

Términos y condiciones:

- 1. Cada participante (persona o entidad) podrá presentar solo una investigación, independientemente de si esta publicada o aceptada para publicación.
- 2. La investigación no debe tener más de cinco años de antigüedad desde su fecha de publicación.
- 3. Cualquier persona de México, de diversas especialidades relacionadas con esta categoría, tiene derecho a participar.
- 4. La solicitud de participación debe presentarse a nombre del investigador principal.
- 5. El expediente de participación debe incluir el artículo de investigación publicado.
- 6. La investigación y el resumen presentados deben estar únicamente en inglés.
- 7. Se debe adjuntar una copia de la identificación oficial del participante junto con una fotografía personal.

Como participar:

- 1. El archivo digital completo de participación deberá enviarse al siguiente correo electrónico: odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- 2. El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje
La importancia de la investigación para el sector del cultivo de la palma datilera y sus productos.	25 %
Aportando soluciones innovadoras y prácticas a los retos del sector.	30 %
Los resultados de la investigación y los beneficios económicos, sociales y ambientales que conlleva pueden aplicarse eficazmente en el sector.	30 %
El nivel de publicación científica de la investigación en revistas científicas.	15 %

Categoría No.2: Mejor Plantación de Palma Datilera en México

Términos y condiciones:

- 1. Todos los productores de palma datilera en México pueden participar, siempre que la plantación tenga una superficie mínima de una hectárea (156 palmas).
- 2. El participante deberá presentar un expediente completo de la plantación que acredite (con documentos y fotografías) el cumplimiento de los criterios de arbitraje que se detallan a continuación.
- 3. Certificado de propiedad de la finca, escritura de enajenación o contrato de garantía a largo plazo (con una vigencia mínima de 5 años).
- 4. Se deberá adjuntar una copia de la cédula de identidad del participante junto con una fotografía personal.

Como participar:

- 1. El expediente digital completo de participación deberá enviarse al correo electrónico odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- 2. Se informará oportunamente la fecha de la visita del Comité Científico a la plantación.
- El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje	
Operaciones agrícolas aplicadas en la plantación, su cumplimiento con Global GAP y	30 %	
la existencia de registros de la plantación.		
El grado en que se utilizan los residuos agrícolas para obtener fertilizantes y reciclarlos.	20 %	
La eficiencia del sistema de riego y su capacidad para optimizar el consumo de agua.	15 %	
Certificados de calidad obtenidos por la plantación.	15 %	
Métodos de fertilización y prevención de plagas y su seguridad.	10 %	
El grado en que la plantación garantiza la salud, la nutrición y las condiciones de vida	la 10 %	
de los trabajadores permanentes.		

Firma: Fecha:

Categoría No.3: Mejor Productor de la Variedad Mejhoul

Términos y condiciones:

- 1. Los participantes de esta categoría enviarán sus muestras de dátiles, en cajas selladas de 5 kg, según la presentación comercial de cada empresa, con los frutos extraídos directamente de su plantación o almacén. Esta caja deberá enviarse, con atención al Dr. Ricardo Salomón Torres, a la Oficina de Investigación y Posgrado de la Universidad Estatal de Sonora, en San Luis Río Colorado, en horario de oficina de lunes a viernes.
- 2. Los dátiles deberán corresponder a la producción de la temporada actual de 2025.
- 3. Se deberá adjuntar una copia del certificado de propiedad de la plantación, una escritura de enajenación o un contrato de arrendamiento vigente de al menos un año.
- 4. Se deberá adjuntar una copia de la identificación del participante junto con una fotografía personal.

Como participar:

- 1. El expediente de participación digital completo deberá enviarse al correo electrónico odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- 2. Las muestras se enviarán a más tardar el 24 de noviembre de 2025 y se depositarán en el lugar designado por el comité, en la Universidad Estatal de Sonora, Campus San Luis Río Colorado.
- 3. El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje
Grado de desprendimiento de la piel o abultamiento superficial del fruto.	25%
Contenido estimado de humedad relativa en la fruta en comparación con el índice típico según las normas mexicanas.	25%
Tamaño de la fruta (largo × diámetro).	20%
El color y la uniformidad de la fruta, libre de cuerpos extraños en la muestra.	10%
La fruta debe estar libre de infecciones por insectos y hongos, así como deformaciones.	10%
Sabor y dulzor de la fruta.	10%

Firm	a: Fecha:	
He leído y aceptado todos los términos y condiciones del concurso.		
5. U	bicación de la plantación:	
5. N	lumero de palmas datileras:	
4. Sı	uperficie total de la plantación:	
3. C	orreo electrónico:	
2. D	Pirección: Teléfono:	
1. N	lombre Completo:	

Categoría No.4: Mejor Empacadora/Fabrica de Dátiles o Subproductos.

Términos y condiciones:

- La participación está abierta a todas plantas empacadoras y fábricas de subproductos de dátiles, ya sean manuales o automatizados, que operen en México.
- 2. El operador debe estar vinculado a las plantaciones de dátiles o ser un establecimiento que preste servicio a las plantaciones de dátiles y a la producción de dátiles en México.
- 3. Se debe adjuntar una copia de la identificación del participante y una fotografía personal.

Como participar:

- 1. El expediente digital completo de participación deberá enviarse al correo electrónico odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- 2. Se informará oportunamente la fecha de la visita del Comité Científico a la planta de empaque o fábrica.
- 3. El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje
El cumplimiento por parte de la empacadora, de las condiciones de seguridad	30%
alimentaria y sanitaria aprobadas para la clasificación y el empacado de dátiles.	30 %
Los certificados de calidad obtenidos por el operador.	30 %
La capacidad del operador para emplear mano de obra local, especialmente mujeres.	10 %
Entorno laboral y responsabilidad social.	10%
El grado de compromiso del operador con las condiciones ambientales.	10 %
El nivel de tecnologías modernas utilizadas.	10 %

Firma: _____ Fecha: ____

Categoría No. 5: Mejor Producto Alimenticio o Subproducto con Dátiles Mexicanos

Términos y condiciones:

- 1. Esta categoría está abierta a todos los actores de la cadena de valor de la industria datilera y ofrece más oportunidades para que las mujeres mexicanas participen en la competencia del festival.
- 2. Los participantes tienen derecho a utilizar cualquier tipo de dátil mexicano para producir cualquier producto alimenticio, ya sea de forma artesanal o industrial.
- 3. No se permiten alimentos elaborados con manteca de cerdo ni bebidas alcohólicas.
- 4. Los participantes deben cumplir con las especificaciones alimentarias y las condiciones sanitarias aprobadas por las autoridades competentes en México.
- 5. El porcentaje de dátiles en el producto alimenticio no debe ser inferior al 30 %.
- 6. Se debe adjuntar una copia de la identificación oficial del participante.

Como participar:

- 1. El expediente de participación digital completo deberá enviarse al correo electrónico odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- 2. Las muestras se enviarán a más tardar el **24 de noviembre de 2025** y se depositarán en el lugar designado por el comité, en la Universidad Estatal de Sonora, Campus San Luis Río Colorado.
- 3. El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje
La apariencia del producto alimenticio final y su atractivo para el consumidor.	20 %
Se debe considerar la creatividad y la innovación en la preparación del producto	30 %
alimenticio.	
El sabor del producto.	20 %
El valor nutricional del producto.	20 %
La facilidad de manipulación, almacenamiento y comercialización durante todo el	10 %
ciclo de vida del producto.	

Firma:	Fecha:
He leído y aceptado todos los términos y condiciones del concurso.	
4.	Descripción del producto, su contenido principal y guía de compra, de no más de 150 palabras:
3.	Correo electrónico:
2.	Dirección: Teléfono:
1.	Nombre Completo:

Categoría No.6: Mejor Platillo Elaborado con Dátiles e Ingredientes Mexicanos

Términos y condiciones:

- 1. Esta categoría está abierta a todos los chefs, cocineros de restaurante, especialistas en alta cocina, amantes de la cocina o innovadores en la preparación de alimentos o comidas gourmet. Pueden participar presentando un platillo con dátiles como ingrediente, junto con la proteína de su elección.
- 2. Los participantes pueden usar cualquier variedad de dátil producido en México.
- 3. El alimento no puede ser ningún tipo de bebida.
- 4. Los participantes deben cumplir con las especificaciones alimentarias y las condiciones sanitarias aprobadas por las autoridades competentes en México.
- 5. El dátil debe estar perfectamente representado en el platillo.
- 6. El platillo debe ser una receta original, elaborada con ingredientes de la cocina mexicana, y no debe estar publicada en sitios web de otros países ni en sitios web que no sean los del autor.
- 7. Se debe adjuntar una copia de una identificación oficial (INE) o cualquier otro documento oficial con fotografía.

Como participar:

- 1. El archivo digital completo de participación deberá enviarse al correo electrónico odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- 2. Para evaluar el platillo, ya sea fresco o caliente, deberá entregarse antes de la 1:00 p. m. del 26 de noviembre de 2025 para su degustación en el lugar designado por el comité, en la Universidad Estatal de Sonora, en San Luis Río Colorado.
- 3. El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje
Presentación y atractivo para el consumidor.	25%
Creatividad, complejidad e innovación en la preparación.	25%
Degustación del platillo	25%
Originalidad en la receta.	25%

Firma	: Fecha:	
He leído y aceptado todos los términos y condiciones del concurso.		
4.	Descripción del Platillo (Añadir la receta):	
3.	Correo electrónico:	
2.	Dirección: Teléfono:	
1.	Nombre Completo:	

Categoría No. 7: Mejor Postre Elaborado con Dátiles

Términos y condiciones:

- Esta categoría está abierta a todos los chefs, cocineros de restaurantes, amas de casa, aficionados a la cocina o innovadores en postres. Pueden participar presentando un platillo con dátiles como ingrediente dulce.
- 2. Los participantes pueden usar cualquier variedad de dátil producido en México.
- 3. El alimento no puede ser ningún tipo de bebida.
- 4. Los participantes deben cumplir con las especificaciones alimentarias y las condiciones sanitarias aprobadas por las autoridades competentes en México.
- 5. El dátil debe estar perfectamente representado en el postre.
- 6. El postre debe ser una receta original, elaborada con ingredientes de la cocina mexicana, y no debe estar publicada en sitios web de otros países ni en sitios web que no sean los del autor.
- 7. Se debe adjuntar una copia de una identificación oficial (INE) o cualquier otro documento oficial con fotografía.

Como participar:

- 1. El expediente digital completo de participación deberá enviarse al correo electrónico odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- Para evaluar el postre, ya sea fresco o caliente, deberá entregarse antes de la 1:00 p. m. del 26 de noviembre de 2025 para su degustación en el lugar designado por el comité, en la Universidad Estatal de Sonora, en San Luis Río Colorado.
- 3. El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje
Presentación y atractivo para el consumidor.	25%
Creatividad, complejidad e innovación en la preparación.	25%
Degustación del platillo	25%
Originalidad en la receta.	25%

He leído y aceptado todos los términos y condiciones del concurso.	
Firma:	Fecha:

Categoría No. 8: Mejor Bebida Sin Alcohol Elaborada con Dátiles

Términos y condiciones:

- Esta categoría está abierta a cualquier miembro de la cadena de producción del dátil, estudiantes de cualquier rama de la gastronomía y público en general, para participar en la creación de una bebida donde predomine el sabor del dátil.
- 2. Los participantes pueden utilizar cualquier variedad de dátil producida en México.
- 3. La bebida no debe ser alcohólica.
- 4. Los participantes deben cumplir con las especificaciones alimentarias, la producción, el procesamiento y las condiciones sanitarias aprobadas por las autoridades competentes en México.
- 5. El dátil debe ser el sabor que se destaca en la bebida.
- 6. La bebida debe ser una receta original, elaborada con ingredientes de la cocina mexicana, no debe estar publicada en sitios web de otros países ni ser propiedad de terceros.
- 7. Se debe adjuntar una copia de una identificación oficial (INE) o cualquier otro documento oficial con fotografía.

Como participar:

- 1. El archivo digital completo de participación deberá enviarse al correo electrónico odili.espinoza@ues.mx antes del 21 de noviembre de 2025.
- 2. Para evaluar la bebida, ya sea caliente o fría, la muestra deberá enviarse el 26 de noviembre de 2025, a más tardar a la 1:00 p. m., para su degustación en el lugar designado por el comité, en la Universidad Estatal de Sonora, en San Luis Río Colorado.
- 3. El formulario de participación puede descargarse del sitio web https://ues.mx. Para más información, comuníquese con la C. Odili Espinoza al +52-653-517-2351, de lunes a viernes en horario de oficina.

Criterio de Evaluación	Porcentaje
La presentación y el atractivo de la bebida para el consumidor.	25%
Creatividad, complejidad e innovación en la preparación de la bebida.	25%
Sabor de la bebida.	25%
Originalidad en la receta de la bebida.	25%

Firma	: Fecha:	
He leído y aceptado todos los términos y condiciones del concurso.		
4.	Descripción del Postre (Añadir la receta):	
3.	Correo electrónico:	
2.	Dirección: Teléfono:	
1.	Nombre Completo:	











En Colaboración con:



























