

Convocatoria

La Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato convoca a las (os) cocineras (os) tradicionales del estado de Guanajuato al: 11vo. Concurso de Cocina Tradicional de Guanajuato.

Objetivo: Rescatar, conservar y generar propuesta de valor de nuestra cocina tradicional guanajuatense.

LOGÍSTICA DE EJECUCIÓN:

Para efectos de la presente Convocatoria se realizarán 3 eventos preliminares regionales, las (os) cocineras (os) solamente podrán participar en la región en la cual tengan su domicilio; las sedes de los eventos preliminares regionales se darán a conocer a través de la instancia de turismo municipal a más tardar el día 14 de septiembre; mismas que comprenden los siguientes municipios:

Zona Norte: San Luis de la Paz, Santa Catarina, Victoria, Xichú, Atarjea, San José Iturbide, Dr. Mora, Ocampo, San Felipe, San Diego de la Unión, Dolores Hidalgo CIN, San Miguel de Allende y Tierra Blanca.

Zona Centro: León, San Francisco del Rincón, Purísima del Rincón, Silao, Romita, Irapuato, Salamanca, Juventino Rosas, Comonfort, Villagrán, Celaya, Cortazar, Apaseo el Alto, Apaseo el Grande, Guanajuato, Manuel Doblado, Cuernavaca, Pénjamo, Abasolo y Huanímaro

Zona Sur: Valle de Santiago, Pueblo Nuevo, Yuriria, Moroleón, Uriangato, Jaral del progreso, Salvatierra, Santiago Maravatío, Tarimoro, Jerécuaro, Acámbaro, Coroneo y Tarandacua.

Una vez concluidos los eventos preliminares regionales, se llevará a cabo el gran evento del 11vo. Encuentro de Cocina tradicional "Guanajuato Sí Sabe", que tendrá lugar los días 4 y 5 de noviembre de 2023 en las instalaciones de la Velaría de la Feria de León, con domicilio Boulevard Adolfo López Mateos 1820 Ote., 37500 León, Gto.

BASES:

I. DE LAS MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN.

Las(os) cocineras(os) tradicionales podrán participar en el concurso bajo las siguientes modalidades:

1. Receta de platillo dulce.
2. Receta de platillo salado.
3. Bebida tradicional.

REQUISITOS PARA PARTICIPACIÓN:

A) No ser familiar de cualquier empleado de la administración municipal, trabajen dentro de ella, o tengan relación directa con el Comité Organizador o integrantes del Jurado Calificador.

B) Tener por lo menos 3 años de residencia acreditables en el municipio que representan.

C) Haber representado al municipio, de su lugar de residencia, en algún evento de cocina tradicional estatal, nacional o internacional.

D) Contar con labor permanente de rescate, promoción y/o venta de gastronomía tradicional con elementos típicos o endémicos del municipio que representan. Situación óptima si tienen alguna receta propia desarrollada y comercializada de reconocimiento popular.

E) En su caso, contar con algún espacio de comercialización en el municipio al que representa, (No es indispensable).

F) No tener algún impedimento legal o condición "grave" de salud que les impida representar al municipio en los eventos a los que se les invite.



II Encuentro DE COCINA Tradicional



CONDICIONES DE LA PARTICIPACIÓN:

A) Podrán participar hasta 2 cocineras (os) tradicionales por cada municipio en los eventos preliminares regionales.

B) Las (os) cocineras(os) tradicionales podrán inscribirse en una sola modalidad del concurso.

C) Los insumos para la elaboración de los platillos corren por cuenta de las (os) cocineras(os) tradicionales.

D) Es responsabilidad de las (os) cocineras (os) tradicionales el cuidado de todos los insumos y mobiliario que le sean facilitados por parte del Comité Organizador.

E) Las (os) cocineras (os) tradicionales deben llevar los insumos necesarios (Asados, molidos, amasados o macerados) del guisado o platillo a elaborar, ya que solamente se pondrá a disposición fogones con comal para integración de los ingredientes. Es indispensable llevar insumos sólo en contenedores transparentes.

F) Las (os) cocineras (os) tradicionales debe llevar sus instrumentos de cocina necesarios (prensa, cazuela, cucharas, etc.). Habrá 10 fogones, comales y mesas de trabajo montadas para integrar los ingredientes y platear. Contarán con 40 minutos como máximo para presentar su platillo al equipo de jueces calificadores.

G) Las(os) cocineras(os) tradicionales deberán asistir con su vestuario tradicional representativo de cada región o municipio que representa. No se admitirán playeras con logotipos, mezcillas, zapato, tenis o cualquier elemento no representativo de su cultura regional o local.

H) Las(os) cocineras(os) tradicionales podrán llevar porra de hasta máximo 2 personas. No será permitido ayudantes para la realización de su propuesta de gastronomía.

I) Pasará al evento final representando a su municipio la cocinera o el cocinero tradicional con mayor puntaje en la calificación final.

J) El trámite de inscripción al concurso es GRATUITO.

II. DEL REGISTRO DE LOS PARTICIPANTES.

A) Previo al registro se deberá contar con la siguiente documentación: Tener la descripción detallada de la receta concursante, con tiempos de cocción y gramajes (kg, g, l, ó ml), detallando los enseres que se utilizarán durante el proceso en formato PDF con arial 12, en máximo una cuartilla de extensión. El formato deberá adjuntarse al registro que se llene; asimismo, se deberán entregar 2 fotografías en alta resolución: 1 del guiso o receta presentado en plato y 1 de la cocinera o el cocinero tradicional participante como archivos independientes y separado del PDF de la receta. Todos las (os) cocineras (os) tradicionales otorgarán su autorización al Comité Organizador para hacer uso de la receta e imagen en las diversas actividades de promoción y difusión del concurso.

B) El registro deberá ser llenado a través de formulario digital por algún miembro del equipo de turismo municipal, desarrollo económico o comité encargado del tema gastronómico municipal que fungirá como enlace, mismo que se les facilitará a ellos. La fecha límite de registro será el 25 de septiembre de 2023 a las 10 pm y deberá enviarse captura de pantalla de formulario como evidencia de llenado satisfactorio al mail: gwendolyne.martinez@guanajuato.gob.mx.



II Encuentro DE COCINA Tradicional



III. DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

A) El Comité Organizador conformará una selección para integrar el Jurado Calificador, el cual reunirá a especialistas y profesionales en el ramo de la gastronomía, turismo, sociología o mercadotecnia.

B) El jurado evaluará **el carácter tradicional, ingredientes endémicos disponibles en cada región, armonía de los sabores y originalidad**; con criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad para todos los participantes. Se sugiere la presentación de platillos o bebidas en platos o vasos tradicionales de cada región.

C) La calificación final de cada platillo será el resultado de la suma que cada uno de los miembros del Jurado Calificador otorgó por cada concepto a evaluar. La lista de ganadores será confidencial. La cocinera o cocinero tradicional con mayor puntaje de cada uno de los 46 municipios participante tendrá el compromiso directo de representar a su municipio en el gran evento del "11vo. Encuentro de Cocina Tradicional Guanajuato Sí Sabe".

D) Las (os) cocineras (os) tradicionales deberán **preparar el platillo o bebida concursante, montar y presentar** en las instalaciones que se les indiquen en alguna de las preliminares citadas, tomando en cuenta 6 raciones con sus debidos cubiertos para degustación y el platillo en presentación normal descrito anteriormente, así como una pequeña muestra de los insumos utilizados para prepararlo.

E) Los miembros del Jurado Calificador podrán adoptar las decisiones que estimen oportunas para el buen desarrollo del concurso.

F) El fallo del Jurado Calificador será inapelable y en caso de considerarlo, podrá dejar desierto alguno de los premios.

G) El Comité Organizador sesionará para designar mediante la revisión y concentrado de las calificaciones a los ganadores del Concurso, que serán aquellos que hayan obtenido los puntajes más altos en cada una de las modalidades y categorías.

H) Los resultados de la cocinera o el cocinero tradicional que representará a su municipio en el gran evento del "11vo. Encuentro de Gastronomía Tradicional Guanajuato Sí Sabe" se dará a conocer a más tardar el día 30 de octubre de 2023 vía telefónica mediante el enlace municipal, algún miembro del equipo de turismo, desarrollo económico o comité encargado del tema gastronómico municipal.

IV. DE LOS PREMIOS.

Serán premiados los 2 primeros lugares de cada categoría:

1er. Lugar: Trofeo y premio en efectivo por la cantidad de \$5,000.00 (Cinco mil pesos 00/100 M.N.).

2do. Lugar: Reconocimiento y premio en efectivo por la cantidad de \$2,500.00 (Dos mil quinientos pesos 00/100 M.N.).

V. RESULTADOS.

Los resultados finales de las preliminares del concurso, así como la premiación, se darán a conocer el **domingo 5 de noviembre a las 17:00 hrs** en el escenario principal del gran evento del "11vo. Encuentro de Gastronomía Tradicional Guanajuato Sí Sabe", en las instalaciones de la Velaria de la Feria de León, Gto.

A) La presente convocatoria estará vigente a partir del **14 de septiembre y hasta las 10:00 hrs del 25 de septiembre de 2023**, cuando se cierre el registro de los participantes.

B) El Comité Organizador cancelará la participación de las personas registradas que incumplan las bases señaladas en la presente Convocatoria.

C) Cualquier asunto no previsto en esta Convocatoria, será resuelto por el Comité Organizador y su decisión será inapelable.

D) Para mayores informes, comunicarse al correo electrónico: gwendolyne.martinez@guanajuato.gob.mx



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

Encuentro II DE COCINA Tradicional

Guanajuato
¡sabe!

JURADO 2023

Talento permanente :



Chef Felipe Gómez
Chef ejecutivo cadena
de Hoteles Hotsson



Dr. José Eduardo Vidaurri Aréchiga
Conservatorio de Cultura
Gastronómica Mexicana



Chef Berenice Sainz
Chef ejecutivo restaurante BIXA
Certificación en gastronomía
mexicana popular y tradicional



Jesús Cárdenas Ramírez
Conservatorio de Cultura
Gastronómica Mexicana

Un talento por preliminar:



Chef David Quevedo
Top Chef de Guanajuato
Chef Viñedo San Miguel
Comonfort



Chef Karen Valadéz
Top Chef Guanajuato
Chef Grupo Valadéz
Guanajuato Capital



Chef Emilio Villaseñor
Top Chef Guanajuato
Chef La Cocinoteca
León



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo