



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



UNIVERSIDAD DE
LONDRES



La Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (SEDEREC) en coordinación con El Centro de Capacitación y Comunicación Social, A.C.

Con el propósito de promover la cocina mexicana tradicional del Distrito Federal y reavivar el consumo de platillos tradicionales con ingredientes nativos producidos en las zonas rurales del Distrito Federal, se emite la presente convocatoria:

**1er CONCURSO DE COCINA CON ELEMENTOS TRADICIONALES:
“SABORES Y RAÍCES DE LA CDMX”**

CONVOCATORIA

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

- 1. Población en general:** Habitantes del Distrito Federal mayores de 18 años, que cuenten con escasa o nula formación profesional gastronómica.
- 2. Profesionales:** Habitantes del Distrito Federal con formación de chefs o similares, provenientes de hoteles y/o restaurantes, así como estudiantes de gastronomía.

A través de 2 **Modalidades** de participación a elegir:

- Platillo Dulce
- Platillo Salado

REQUISITOS

Para la **Categoría 1:**

- Ser residente del Distrito Federal.
- Tener como mínimo 18 años cumplidos a la fecha de publicación de la convocatoria.

Para la **Categoría 2:**

- Además de lo solicitado en la categoría 1, deberán presentar currículum profesional con experiencia mínima de un año en el ramo.
- Presentar carta respaldo de la instancia donde labora actualmente o, de la institución académica donde estudia la carrera de Gastronomía, con respecto a su participación en el Concurso.



PREMIOS

Platillo Dulce	Platillo Salado
Categoría Población en General	
1er lugar \$ 75,000.00 2do lugar \$ 50,000.00 3er lugar \$ 25,000.00	1er lugar \$ 75,000.00 2do lugar \$ 50,000.00 3er lugar \$ 25,000.00
Categoría Profesionales	
1er lugar \$ 100,000.00 2do lugar \$ 75,000.00 3er lugar \$ 50,000.00	1er lugar \$ 100,000.00 2do lugar \$ 75,000.00 3er lugar \$ 50,000.00

BASES:

1. La receta del platillo presentada para concursar deberá incluir en su elaboración por lo menos, tres ingredientes producidos en la Ciudad de México, como son: amaranto, maíz, flores, hierbas y hojas aromáticas, chiles, nopal, carnes (cerdo, pollo, guajolote, conejo, codorniz y res), insectos (chapulin y ahuate).
2. El platillo deberá ser elaborado incluyendo procedimientos, técnicas y/o elementos tradicionales y/o artesanales.
3. Se debe citar la fuente o el origen de la receta mencionando su origen conocido, por ejemplo: "esta receta es herencia de familia y se remonta a...".
4. No serán válidas recetas e imágenes publicadas por cualquier medio.
5. Cada receta presentada deberá reflejar el equivalente a 3 raciones tamaño degustación para el jurado y un platillo de porción normal para la toma de fotografía.
6. En caso de ser seleccionado para las eliminatorias, los insumos necesarios para la elaboración de los platillos corren por cuenta de los participantes.
7. Al momento del registro de la receta, se deberá otorgar la autorización para que la misma sea evaluada y, de ser seleccionada, autorizará su posterior publicación con los reconocimientos necesarios.
8. Entre los días 7 y 8 de diciembre del presente, se hará un primer corte de selección, por lo que las y los participantes inscritos hasta ese momento, deberán consultar los avances de los resultados en el portal de inscripción www.saboresyraicescdmx.mx o, en su caso, deberán comunicarse en un horario de oficina de 10:00 a 17:00 horas, al teléfono 63.66.01.46 para recibir orientación al respecto, es importante contactarse, toda vez que de estar entre los primeros seleccionados, se les citará para el día 10 de diciembre de 2015 para exponer su platillo.



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



UNIVERSIDAD DE
LONDRES



9. Posteriormente, se realizará un corte final los días 10 y 11 de diciembre del año en curso, por lo que se les exhorta a los inscritos para que consulten los resultados en el portal de inscripción www.saboresyraicescdmx.mx o, en su caso, comunicarse al teléfono 63.66.01.46 para recibir orientación al respecto, toda vez que de estar entre la segunda ronda de finalistas, se les citará para el día 14 de diciembre de 2015 para exponer su platillo.
10. En las fechas a que se refiere el punto 8 y 9, los seleccionados deberán traer sus platillos listos solo para calentar, montar y presentar.
11. Cualquier requisito no cubierto en las presentes bases, anula la participación en el concurso.

INSCRIPCIONES

La presente convocatoria tendrá una vigencia para registro del **30 de noviembre de 2015 al 10 de diciembre de 2015**, el registro al concurso será gratuito.

El registro se realizará mediante el portal electrónico www.saboresyraicescdmx.mx. Para el caso de la Categoría 1 de Población en General, se dará también la opción de recibir las recetas de forma impresa a más tardar el día 10 de diciembre del presente, de lunes a viernes en un horario de 10:00 a 17:00 horas, en las instalaciones de la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (SEDEREC), ubicadas en Avenida Bucareli No. 134, Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc con personal debidamente identificado del Centro de Capacitación y Comunicación Social A.C. y de la SEDEREC.

PROCEDIMIENTO

Las personas que se hayan inscrito durante el periodo establecido en la presente Convocatoria, deberán **consultar los resultados de su inscripción en el portal www.saboresyraicescdmx.mx, los días 7 - 8 y 10 - 11 de diciembre del presente año** o, en su caso, deberán comunicarse en un horario de oficina de 10:00 a 17:00 horas al teléfono 63.66.01.46.

Del total de las recetas inscritas, se elegirán 60 platillos para la fase de eliminación presencial, donde se determinará a los ganadores por categoría los días señalados en el punto 8 y 9 de las BASES del presente documento. Para estos eventos, se contará con un equipo de chefs y académicos con experiencia en el ramo gastronómico para la evaluación de las recetas recibidas.

El Jurado Evaluador calificará en una escala de puntuación de 1 a 5 y se apreciarán en dicha evaluación los siguientes aspectos:



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



UNIVERSIDAD DE
LONDRES



1. El carácter tradicional del platillo.
2. El equilibrio nutricional.
3. El empleo de ingredientes nativos del Distrito Federal.
4. La creatividad y originalidad de la elaboración del platillo.
5. La economía que representa la elaboración del platillo.
6. La armonía entre componentes, en específico para la categoría de profesionales (sabor, color, presentación, texturas del platillo).

Con base en los resultados emitidos por el equipo de Jueces evaluadores, se les informará a los ganadores el horario y la sede para presentarse al evento de premiación, durante el cual se prepararán nuevamente los platillos ganadores para degustación de los invitados especiales.

BASE GENERAL

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso. El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

El Jurado se conformará por Chefs profesionales, Directores de Instituciones Académicas del ramo en el Distrito Federal, autoridades de la SEDEREC, e invitados especiales.

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de las bases señaladas. Cualquier situación no prevista en estos lineamientos quedará sujeta al criterio del comité organizador del concurso.

Los platillos tradicionales, no pueden ser protegidos por el Derecho de Autor debido a que su origen es ancestral o colectivo, pero no individual.