



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



PRIMER FORO, SIMPOSIO Y FERIA GASTRONÓMICA

Los hongos comestibles, funcionales y medicinales: aportación a la dieta, la salud, la cultura y al sistema agroalimentario de México

CONVOCATORIA

**CONCURSO DE GASTRONOMÍA
“PLATILLOS A BASE DE HONGOS COMESTIBLES
ELABORADOS POR EXPERTOS”**



FECHA DEL EVENTO: 29 de noviembre del 2019
**LUGAR: Facultad de Gastronomía (Taller Planta Alta) y Restaurante
Quinze, UPAEP, Avenida Juárez no. 2301-A, esquina con calle 23 Sur,
Zona Esmeralda, Puebla 72160, Puebla, México**



Objetivo general:

Documentar y promover tanto la cocina tradicional mexicana como la internacional, que incluye el uso y consumo de hongos comestibles, funcionales y medicinales.

Bases del concurso:

- Dirigido a estudiantes avanzados de gastronomía, preferentemente de la Facultad de Gastronomía de la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP).
- Cupo limitado: 25 personas. Requiere registro en la página electrónica del evento (<http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php>).
- Inscripción gratuita. Además del registro en línea, se deberá enviar un correo electrónico a las siguientes direcciones: maru.meneses.alvarez@gmail.com y dcarrera@colpos.mx, con los siguientes datos: nombre, edad, correo electrónico, y teléfono celular.
- El registro puede ser individual o en equipo de máximo 3 personas. Si es en equipo, deberán nombrar un solo representante, tanto para realizar el registro, como para recoger el premio respectivo, en su caso.
- El día del concurso, por razones normativas, los participantes deberán presentarse con uñas recortadas sin pintar, pantalón, calcetas o calcetines, zapato cerrado, mandil claro, y cabello recogido. La cofia será proporcionada por el comité organizador.
- Los insumos para la elaboración de los platillos serán cubiertos por el comité organizador. Para el caso de los hongos comestibles, se consultará su disponibilidad con la Dra. Mónica Orduña Sosa (Tel. 222-2299400 Ext. 7012) o el Chef José Ojeda Hernández (Tel. 222-1140270).
- Al terminar el concurso, los participantes deberán entregar una descripción detallada de la receta elaborada (considerar 6 porciones), con tiempos de cocción y gramajes (kg, g, L, o ml) necesarios, especificando los utensilios que se requieren durante el proceso. Esto para estimar el valor nutricional, funcional, y medicinal de la receta por parte del Colegio de Postgraduados (CP). Si es posible, incluir datos relevantes sobre los aspectos culturales o tradicionales de la receta. La información se entregará a los miembros del jurado calificador o del comité organizador.
- Para todos los efectos legales a que haya lugar, la persona que someta una receta al concurso, otorgará su autorización al comité organizador para hacer uso de la misma en las diversas actividades de promoción y difusión del concurso, incluida la edición de un libro que recopilará a las recetas ganadoras y otras participantes, reconociendo siempre los créditos al autor(es) de la receta.



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



- Cualquier aspecto no considerado en la presente convocatoria será resuelto por el jurado calificador y el comité organizador.

Envío del material:

La receta elaborada también puede ser enviada después del evento, como adjunto o liga de descarga a los siguientes correos: maru.meneses.alvarez@gmail.com y dcarrera@colpos.mx. Se recomienda subir el archivo a la nube (*DropBox, Google Drive, etc.*) y enviar la liga o vínculo para compartir a los correos electrónicos citados.

Fecha límite de registro:

Los participantes tendrán como fecha límite de registro el **20 de noviembre del 2019, a las 11:00 h AM.**

Proceso de selección y premiación:

1. El jurado calificador estará integrado por especialistas y profesionales en el ramo de la gastronomía, nutrición, micología y antropología, quienes se encargarán de evaluar cada uno de los platillos desarrollados.
2. El viernes 29 de noviembre del 2019, en horario de 9:00-14:00 h, se llevará a cabo la preparación y elaboración de los platillos por los concursantes, en la Facultad de Gastronomía (Taller Planta Alta), UPAEP.
3. Los miembros del jurado estarán presentes en el transcurso de la elaboración o exposición de los platillos y evaluarán su proceso de preparación, carácter cultural o tradicional, presentación, originalidad, armonía de sabores, valor nutricional-funcional, entre otros. Todo ello con criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad para todos los participantes.
4. La calificación final de cada platillo será emitida por el jurado calificador. Los miembros del jurado calificador podrán tomar las decisiones que estimen oportunas para el buen desarrollo del concurso.
5. El jurado calificador sesionará para deliberar, dictaminar y designar a los ganadores del concurso.
6. El día 29 de noviembre del 2019, de 16:30 a 17:30 h, se llevará a cabo la premiación de los dos primeros lugares ganadores del concurso, por parte del jurado calificador, en el



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Centro de Vinculación UPAEP (avenida 11 Poniente no. 2307, Colonia El Águila, Puebla 72410, Puebla).

Premiación:

1er. lugar: Set de cocina Swiss Classic, 7 piezas, Victorinox. Constancia.

2do. lugar: Set de cocina Swiss Classic, 4 piezas, Victorinox. Constancia.

ORIENTACIÓN E INFORMES:

Responsable	Correo electrónico	Teléfono celular & WhatsApp
Dra. María Eugenia Meneses Álvarez	maru.meneses.alvarez@gmail.com	+52 1 2226616342
Dr. Daniel Martínez-Carrera	dcarrera@colpos.mx	+52 1 2223258956

Ubicación del evento

- 1) Facultad de Gastronomía (Taller Planta Alta, Taller Planta Baja, Taller Sótano) y Restaurante Quinze, UPAEP, Avenida Juárez no. 2301-A, esquina con calle 23 Sur, Zona Esmeralda, Puebla 72160, Puebla. Utilizar lector QR para ubicar en Google Maps.

