



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 LA SOCIEDAD”**



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



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Objetivo general:

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

Bases del concurso:

- Dirigido al público en general.
- Cupo limitado: 50 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, teléfono celular, nombre de la receta, descripción detallada de la receta que entrará a concurso (considerar 6 porciones), con tiempos de cocción y gramajes (kg, g, L, o ml) necesarios en la receta, 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.
- El registro puede ser individual o en equipo. 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 los participantes (considerar ingredientes para 6 porciones).
- 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.
- Cualquier aspecto no considerado en la presente convocatoria será resuelto por el jurado calificador y el comité organizador.



Envío de la receta:

La receta sometida a concurso deberá ser enviada 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.

Recepción del material:

La fecha límite para la recepción de materiales será 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 una de las recetas registradas.
2. El viernes 29 de noviembre del 2019, en horario de 9:00-14:00 h, se llevará a cabo la preparación completa o final de los platillos por los concursantes, en la Facultad de Gastronomía (Taller Planta Baja), UPAEP. Los platillos pueden elaborarse en el taller, parcial o totalmente, o se pueden llevar preparados desde casa para su montaje y exposición final.
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, y valor nutricional-funcional. 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 Centro de Vinculación UPAEP (avenida 11 Poniente no. 2307, Colonia El Águila, Puebla 72410, Puebla).



**CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA DE HONGOS
COMESTIBLES, FUNCIONALES Y MEDICINALES
CB-HCFM**



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Premiación:

1er. lugar: MN \$5,000.00 pesos, en efectivo. Constancia.

2do. lugar: MN \$3,500.00 pesos, en efectivo. 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.

