



SEP
SECRETARÍA
DE EDUCACIÓN
PÚBLICA



MORELOS
2018 - 2024



CONVOCATORIA

6.o Concurso Nacional de Gastronomía CONALEP 2019 “Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”

29 y 30 de mayo de 2019
Temixco, Morelos.

I. PRESENTACIÓN

El Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica y el CONALEP Morelos, llevarán a cabo el **6.º Concurso Nacional de Gastronomía CONALEP 2019 “Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”**, siendo un evento gastronómico dirigido a los alumnos regulares del Sistema CONALEP que estudian la carrera de Profesional Técnico Bachiller (PTB) en Alimentos y Bebidas.

Esta sexta edición se desarrollará a través de una semifinal y final nacional, comprendiendo para estas dos últimas etapas, los días 29 y 30 de mayo del 2019 en la ciudad de Temixco, Morelos; con el tema “Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”.

Del **6.º Concurso Nacional de Gastronomía CONALEP 2019 “Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”** cabe destacar:

- Es un concurso de ámbito nacional orientado a los alumnos de la carrera de PTB en Alimentos y Bebidas del Sistema CONALEP.
- Las bases oficiales que se aplicarán, corresponden a la World Association of Cooks Societies, (WACS).
- Con el patrocinio del sector empresarial e institucional, el **Concurso** seguirá apoyando la gastronomía mexicana, reconocida por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad; así como, la gastronomía sustentable que promueve los hábitos alimenticios considerando la preparación y consumo tomando en cuenta el medio ambiente del entorno y sus tradiciones locales.
- El jurado calificador estará integrado por personalidades del medio gastronómico, seleccionado por el comité organizador, cuyo veredicto será inapelable.





- Entre los propósitos que impulsan al **Concurso**, están los de promover la Gastronomía Mexicana, propiciar la competitividad y creatividad de los alumnos, y adquirir experiencia en el arte culinario.

II. OBJETIVO

Este **Concurso** representa para el Sistema CONALEP la oportunidad de reconocer las cualidades y capacidades profesionales que poseen los alumnos provenientes de diversas partes del país, convocándoles a demostrar que la cultura gastronómica de México es un elemento de identidad en pleno respeto a la diversidad y creatividad humana, concurso que, posibilitará crear un enorme abanico de experiencias culinarias de la **“Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”**.

III. DE LOS PARTICIPANTES

- Podrán participar los alumnos regulares de los planteles del Sistema CONALEP donde se imparta la carrera de PTB en Alimentos y Bebidas. Cada Colegio Estatal, la UODCDMX y la RCEO realizará la mecánica de eliminatoria para seleccionar a su equipo de dos integrantes.
- Los equipos ganadores en las eliminatorias estatales, participarán en una primera ronda denominada semifinal, en donde competirán con un menú de dos tiempos, conformado por plato salado y plato dulce, basados en la **“Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”** de la entidad a la que representan los concursantes.
- Los 5 equipos que obtengan la puntuación más alta competirán en la ronda final, en donde se proporcionara una canasta sorpresa con ingredientes representativos de la Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable, de los cuales deberán utilizar 3 ingredientes de manera obligatoria que designa el comité organizador, a partir del cual deberán elaborar un plato salado y plato dulce.
- Para ambas etapas deberán ser platillos originales.

IV. INSCRIPCIONES

- La Dirección de Servicios Educativos otorgará a cada Colegio Estatal, la UODCDMX y la RCEO, el formato “Ficha de Inscripción”, mismo que también podrá ser descargado desde el portal www.gob.mx/conalep.
- La “Ficha de Inscripción” de los participantes será enviada vía valija a la Dirección de Servicios Educativos, firmada por el titular del Colegio Estatal, la UODCDMX y la RCEO,



según corresponda. También se deberá enviar a las siguientes direcciones de correo electrónico: csarmiento@conalep.edu.mx, ejimenez@conalep.edu.mx y kgalvarez@conalep.edu.mx, a más tardar el día lunes 13 de mayo de 2019.

- A la “Ficha de Inscripción” se deberá anexar el Menú; este constará de plato salado y plato dulce, basados en la **“Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”** de la entidad a la que representan los concursantes, en formato de receta estándar, costeadas para 6 personas.
 - a. Las recetas deberán estar en sistema métrico (gramos, kilos, litros, unidad, etc.) no se acepta como unidad: taza, cuchara, cucharita, pizca, etc.
 - b. Los ingredientes deberán ser enumerados en el orden de elaboración de la receta.
 - c. En caso de haber sub-recetas éstas deberán seguir el mismo parámetro de escritura.
- El costo máximo de materia prima del menú por degustación no debe ser mayor a \$250.00 (doscientos cincuenta pesos 00/100 M.N.).
- También se deberá anexar la reseña histórica, cultural y culinaria de los ingredientes principales utilizados en la elaboración de los platillos a presentar, así como su justificación.

V. BASES DEL CONCURSO

En la semifinal, los participantes:

- Deberán realizar el menú de dos tiempos: plato salado y plato dulce, propuesto en las recetas inscritas, en seis porciones (6 platos salados y 6 platos dulces), cinco serán para degustación de jueces y uno para fotografía.
- En esta etapa del concurso los participantes deberán llevar todos los insumos necesarios para la elaboración de sus recetas.
- Los participantes serán responsables de llevar la loza y cristalería para la presentación de los platillos.
- Se dispondrá de un máximo de 90 minutos para preparar el menú, más 15 minutos para la presentación, justificación y defensa de los platillos ante el jurado.
- El retraso en la salida de los platillos significará penalización en la puntuación final.

Los 5 equipos que obtengan la puntuación más alta, pasarán a la ronda final.



En la final, los participantes:

- Realizarán un menú de dos tiempos: plato salado y plato dulce. El menú se realizará a partir de la canasta sorpresa de la Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable y a partir de la creatividad del equipo, desarrollando así sus habilidades.
- Los participantes serán responsables de llevar la loza y cristalería para la presentación de los platillos.
- El menú será para seis porciones (6 entradas o 6 platos fuertes o 6 postres), cinco para jurado y una para fotografía.
- El equipo contará con un máximo de 120 minutos para preparar el menú, más 15 minutos para su presentación, justificación y defensa ante el jurado.
- El retraso en la salida de los platillos significará penalización en la puntuación final.

VI. DE LA PREMIACIÓN Y GANADORES:

Se premiará con diploma de participación y regalo sorpresa al primer, segundo y tercer lugar.

VII. PUNTUACIÓN Y JUECES PARA SEMIFINAL Y FINAL.

5 Jueces de degustación para ambas etapas, semifinal y final.

Manejo de técnicas culinarias	Valoración de la correcta elaboración, empleo de técnicas y métodos de cocción y cortes adecuados.	15 puntos
Respeto al producto	Utilización adecuada de los ingredientes para lograr exponer sus propiedades organolépticas y enaltecer el producto.	25 puntos
Composición del menú completo	Debe existir una coherencia en el menú presentado, tener equilibrio, progresión de sabores así como el tamaño de las porciones.	15 puntos
Sabor	Los platillos deberán de estar equilibrados en cuanto a sabores y ser creaciones originales.	30 puntos
Presentación y originalidad	Los platos deben tener un aspecto apetecible a la vista, sin imperfecciones formales, con porciones adecuadas.	15 puntos
Temperatura de presentación	Los platos han de llegar al jurado con las temperaturas adecuadas a cada uno de ellos, penalizándose que no estén calientes los platos en aquellos platillos que lo requieran.	10 puntos

*Total de puntos: 110 puntos.



VIII. ASPECTOS QUE LOS CONCURSANTES DEBEN TENER EN CUENTA

- Originalidad, nuevas ideas.
- Combinación adecuada de sabores.
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los alimentos.
- Cocción adecuada del producto.
- Cortes de cuchillo profesionales.
- La denominación de los platos debe corresponder a los nombres clásicamente establecidos.
- La temperatura del plato presentado.
- Los participantes se deberán apegar a la deontología profesional y guardar el orden y limpieza de su área de trabajo.
- Los bordes y el ala de los platos deben presentarse de forma limpia.
- Todos los platos deben conservar una apariencia natural, agradable a la vista.
- Los platos presentados en el menú en ambas etapas deberán ser creaciones originales expofeso por el propio participante del concurso. En caso de que esos platillos ya existan y sea comprobado, tanto en publicaciones o en los menús ofrecidos en alguno de los restaurantes del país, será motivo de descalificación inmediata.
- Los ingredientes necesarios para la realización de los platillos en la fase semifinal correrán por cuenta de cada uno de los participantes.
- El comité organizador proporcionará los insumos para la etapa final exclusivamente.
- El equipo participante en la final no podrá introducir ni utilizar algún tipo de ingrediente extra que no sea proporcionado por el comité organizador.
- Cada equipo deberá utilizar sus propios cuchillos.
- Los participantes dispondrán de un área de trabajo y un kit básico de utensilios (**ver anexo 1**). Los utensilios especiales que requieran para la elaboración de sus platillos deberá llevarlos cada equipo participante.
- El comité organizador no se hace responsable de robo y/o daño del equipo, herramientas y utensilios de los participantes.

IX. DISPOSICIONES GENERALES

- Esta convocatoria estará vigente a partir de la fecha de su publicación y hasta el lunes 13 de mayo de 2019.
- La transportación del equipo participante de su lugar de origen al lugar de la sede, correrá por cuenta del Colegio Estatal, la UODCDMX y la RCEO, según corresponda.



SEP
SECRETARÍA
DE EDUCACIÓN
PÚBLICA



- El hospedaje y alimentación (tres días y dos noches) para los dos participantes y un responsable por equipo, correrá por cuenta del Colegio Estatal, la UODCDMX y la RCEO, según corresponda.
- La llegada impuntual del equipo participante sobre la hora fijada en la competencia semifinal o final podrá ser objeto de descalificación. El criterio lo establecerá el Comité Organizador.
- El domicilio de las instalaciones donde se realizará el concurso se informará con oportunidad.
- La fecha impostergable de cierre de inscripciones será el lunes 13 de mayo de 2019.
- Los participantes otorgarán licencia gratuita al Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica, para la publicación en cualquier medio, de las recetas con las que participen.
- Los participantes autorizarán el uso de su imagen para la difusión del **6° Concurso Nacional de Gastronomía CONALEP 2019 “Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable”**.

Consulta nuestro Aviso de Privacidad en la siguiente liga:
<https://www.gob.mx/conalep/documentos/aviso-de-privacidad-116275>

Atentamente

COMITÉ ORGANIZADOR

“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.”

