



CONVOCATORIA DEL CONCURSO DEL ANZUELO AL PLATO

ORGANIZADORES Y PATROCINADORES DEL CONCURSO

- EXPORESTAURANTES
- PESCAMAR
- CONAPESCA
- COMEPESCA

OBJETIVOS DEL CONCURSO

El Concurso *del anzuelo al plato* tiene como objetivo principal, promover y difundir tanto el conocimiento, como el consumo de **peces** y **mariscos** de litorales marinos, ríos o zonas lacustres del país.

La asistencia y participación de los jóvenes en este evento es de suma importancia, en ese sentido, el Comité Organizador invita a los estudiantes que estén cursando la carrera de Gastronomía a desarrollar nuevas recetas en base a algunas de estas especies animales, ingredientes y técnicas de la cocina tradicional mexicana.

PERFIL DE LOS PARTICIPANTES

- **Estudiantes mayores de 21 años** de la carrera en Gastronomía de instituciones educativas ubicadas en la Ciudad de México, zona conurbada y los estados de Morelos, Tlaxcala, Puebla, Querétaro, Hidalgo y Estado de México.
- **Chef instructor** (docente de la carrera en Gastronomía), el cual debe laborar en la misma institución educativa que el equipo participante.
- No tener ningún impedimento para participar en el Concurso dentro de las fechas que se llevará a cabo el concurso, **del 27 al 29 de junio de 2018**.
- Contar con seguro de gastos médicos y/o accidentes durante su estadía en el concurso.

BASES DEL CONCURSO

Un grupo de especialistas ha diseñado las bases de este Concurso y se reserva el derecho a hacer los ajustes pertinentes para la exitosa y justa realización del mismo. El someter una candidatura, implica aceptar el reglamento aquí mencionado y las decisiones del jurado.

Recomendamos leer cuidadosamente todos los requisitos.

El concurso consiste en la **investigación** y la **creación de un menú para palapa playera característico de nuestras costas mexicanas:**

- **cebiche o coctel**
- **sopa o caldo**
- **guisado con guarnición (arroz)**
- **agua fresca**

Recetas cuya elaboración deberá llevarse a cabo en **dos horas** en el espacio de la **12ª Edición de PESCAMAR**, los días **27, 28 y 29 de junio de 2018** en el marco de la **18ª Edición de EXPORESTAURANTES** (World Trade Center, Ciudad de México).

Solamente podrá concursar **1 menú compuesto por 4 recetas por equipo inscrito.**



El **menú** deberá **estar inspirado** en la **Cocina Tradicional Mexicana** y tener como **ingredientes principales**, las siguientes especies acuáticas a su elección:

- **sierra**
- **camarón (fresco/ seco)**
- **mojarra**
- **pulpo**
- **cazón**

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

- **Pagar cuota de inscripción de \$750.00 por equipo (formado por tres concursantes).**
Datos ficha de depósito:
SERVICIOS Y SOLUCIONES PARA EXPOSICIONES Y EVENTOS S. A. DE C. V.
BBVA BANCOMER NO. CTA. 0136970680 CLABE. 012180001369706800 SUCURSAL. 0061
- **Llenar en fecha y forma la ficha de inscripción** que encontrará en el portal www.pescamar.com.mx/concurso.html
- El equipo deberá enviar la **ficha de depósito** por el pago de inscripción al Concurso, los **formatos** y la **documentación** correspondiente **del 16 de abril al 1 de junio de 2018** al correo electrónico concursopescomar2018@gmail.com
- **Será descalificado el equipo que no entregue completa la documentación requerida en las fechas señaladas.**

REQUISITOS Y DOCUMENTACIÓN

Cada participante del equipo y el chef instructor deberán escanear y enviar la siguiente documentación:

- Ficha de depósito de cuota de inscripción.
- Copia de identificación oficial o documento migratorio vigentes, y fotografía reciente (tamaño infantil a color) de cada participante.
- Carta de consentimiento para asistir al Concurso, expedida por la dirección o coordinación de la institución educativa (hoja membretada) de cada participante.
- Copia o nombre de compañía de seguros con número de póliza de gastos médicos y/o accidentes vigentes de cada participante.
- Carta de cesión de derechos firmada tanto por los participantes como el chef instructor sobre la imagen y el nombre de las **recetas** enviadas. Así como, fotografías, video de los participantes e imagen durante la etapa final.

Cada participante (estudiante) del equipo debe escanear y enviar:

- Carta de buena conducta expedida por la dirección o coordinación de la institución educativa (hoja membretada) de cada participante.

Las recetas que componen el menú, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser creación o interpretación original de los participantes y elaboradas exclusivamente para este Concurso. No serán aceptadas copias textuales de recetas publicadas en cualquier medio impreso o electrónico.
- Ser representativas de la Cocina Mexicana.
- No podrán ser utilizadas flora o fauna protegidas y/o en peligro de extinción ninguno de los ingredientes que acompañen a las especies acuáticas elegidas.
- Las recetas que incluyan ingredientes de temporada, estos deberán estar acorde con las fechas correspondientes a las etapas semifinalistas y final del Concurso.



- Utilizar el **formato de receta** contenido en el paquete de inscripción:
 - Nombre.
 - Rendimiento para 6 porciones.
 - Utensilios para la elaboración.
 - Ingredientes listados en el orden en que serán usados, con medidas del sistema métrico decimal (gramos, kilogramos, litros, mililitros) y pizca si fuera el caso.
 - El procedimiento deberá estar en orden lógico y numerado, especificando tiempos.
 - Explicar clara y ordenadamente el montaje, y temperatura de servicio.
 - Fotografía *tamaño postal* de la *preparación terminada y presentada* en el plato de su elección.

MECÁNICA DELCONCURSO

• **1ª Etapa**

Los proyectos recibidos serán examinados y evaluados por el Comité de Selección, el cual estará integrado por gastrónomos y reconocidos cocineros profesionales de distintas instituciones educativas y asociaciones relacionadas con el ramo restaurantero y gastronómico. En este proceso serán evaluadas la originalidad y la viabilidad de las recetas presentadas.

Los criterios de evaluación son:

- Preparaciones originales y representativas de la Cocina Mexicana.
- Cantidades coherentes.
- Seguimiento de todas las instrucciones arriba mencionadas.
- Técnicas adecuadas con correcto manejo de tiempos.
- Originalidad.
- Creatividad.
- Presentación.

A partir de esta primera evaluación, el Comité de Selección elegirá los **9 mejores menús**, que participarán en las etapas semifinalistas del Concurso. El fallo es inapelable.

El resultado de ésta selección será dado a conocer directamente tanto a los estudiantes como a la dirección o coordinación de la institución educativa. Y a través del portal www.pescamar.com.mx/concurso.html el **8 de junio de 2018**, para continuar su participación en las etapas semifinalistas del certamen.

• **2ª Etapa**

Los equipos semifinalistas deberán asistir el día **14 de junio** a las **10:00 horas** en el **World Trade Center, Ciudad de México** a la junta previa al Concurso, donde serán detallados los procesos correspondientes, la entrega de gafetes y uniformes. Y la realización del sorteo para conocer la asignación de día y hora de su participación.

Cada uno de los **9 menús elegidos** será preparado por sus autores. Los participantes **deberán portar filipina blanca de preferencia sin logo alguno y pantalón negro durante su participación.**

Cada **menú** (compuesto por **4 recetas**) será evaluado por un Jurado Calificador, integrado por personalidades de reconocido prestigio en el ámbito gastronómico, los días **27 y 28 de junio de 2018** en las etapas semifinalistas del Concurso.

Recomendamos leer cuidadosamente los siguientes requerimientos de esta etapa:



- Los participantes semifinalistas deberán entregar el día **26 de junio de 2018** a las **16:00 horas** en las instalaciones de la 12ª Edición de PESCAMAR en el marco de la 18ª Edición de EXPORESTAURANTES (World Trade Center, ubicado en Filadelfia s/n, Colonia Nápoles, CP.03810, Ciudad de México): la **materia prima de las recetas** suficiente para montar **seis menús**, previamente etiquetada con sus datos. Además de la **requisición de utensilios y equipo**, mismos que proveerá EXPORESTAURANTES.
- Los días **27 y 28 de junio de 2018**, los participantes semifinalistas y el chef instructor deberán presentarse **una hora antes del horario asignado**, con el fin de prepararse para el inicio de la elaboración de las recetas.
- Los equipos semifinalistas deberán preparar todo lo relacionado con sus **recetas** allí mismo, de acuerdo al día y hora asignados.
El Chef instructor DURANTE LOS PRIMEROS 45 MINUTOS tendrá la oportunidad de **ASESORAR AL EQUIPO, SIN PARTICIPACIÓN ACTIVA EN LA PREPARACIÓN DE LAS RECETAS**.
Transcurrido este tiempo, deberá abandonar el área de cocina y **NO** podrá tener contacto con el equipo hasta que éste finalice su participación.
- No podrán traer ninguna preparación adelantada (excepto la cocción del frijol), esto incluye corte de verduras o productos, salsas, etcétera. Sólo podrán llevar alimentos lavados y desinfectados.
- Indispensable resolver cualquier duda respecto a los puntos anteriores hasta una semana antes de su participación. El día del certamen no habrá discusión o cambio ninguno referente a esos temas.
- Un Comité Técnico (encargado del área) revisará los ingredientes antes de iniciar la participación de los concursantes, **no podrán cambiar ninguna de las recetas del menú, ni las personas que participan en cada equipo**.
- Cada **receta** terminada deberá ser presentada en los platos proporcionados por el Comité Organizador.
- Todo **equipo especial** necesario para la preparación de la receta, que no esté incluido en la lista proporcionada por el Comité Organizador, será responsabilidad del participante en cuanto a la transportación, manejo y resguardo del mismo.
- La **calificación** de cada **receta** estará compuesta por los siguientes rubros:
 - Presentación e higiene personal, puntualidad.
 - Higiene y técnicas durante el desarrollo del concurso.
 - Presentación de la **receta** terminada.
 - Temperatura.
 - Sabor.

En caso de empate, existirá una calificación de 10 puntos para higiene final del espacio de trabajo, que se otorgará al concluir la participación del equipo concursante.

Si el equipo *excede* la cantidad de tiempo otorgado para la preparación del menú, quedará inmediatamente descalificado del concurso. Sólo contará con un tiempo de tolerancia para entregar la estación de trabajo.

- **3ª Etapa**

Esta etapa consistirá en la preparación de **menú para palapa playera característico de nuestras costas mexicanas**, cuyos ingredientes estarán contenidos en una **canasta sorpresa** proporcionada por el Comité Organizador, que incluirá una especie acuática no presentada durante el certamen.

En esta etapa **NO PARTICIPARÁ EL CHEF INSTRUCTOR**.

Los equipos finalistas serán evaluados el día **29 de junio de 2018** por un Jurado Calificador, integrado por



personalidades de reconocido prestigio en el ámbito gastronómico, bajo los mismos criterios antes mencionados, para determinar los **tres primeros lugares**, quienes serán merecedores de atractivos premios.

FECHAS Y HORARIOS

- Inscripción y recepción de **recetas** será **del 16 de abril al 1 de junio de 2018**.
- Información de resultados de la **1ª Etapa**, el día **8 de junio de 2018**.
- Junta previa y sorteo para día y horario de participación en la **2ª Etapa** y **3ª Etapa**, el día **14 de junio de 2018** a las **10:00 horas** en el **World Trade Center, Ciudad de México**.
- Entrega de materia prima, el día **26 de junio de 2018** a las **16:00 horas** en el área del concurso.
- Premiación el día **29 de junio de 2018** a las **17:15 horas** en la **18ª Edición de EXPORESTAURANTES**.