

La Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, a través del comité del Noveno Festival Universitario del Hongo y la Manzana, así como la Presidencia Municipal de Acaxochitlán, Hidalgo, emiten la siguiente:

CONVOCATORIA

Concurso Gastronómico 2024

“Los hongos y las manzanas en la cocina mexicana”

I.OBJETIVO DEL CONCURSO

El concurso gastronómico tiene como objetivo promover el consumo de hongos comestibles silvestres seguros (HCSS) y el conocimiento culinario de las Nanakateras, así como la integración de las manzanas de la región en sus recetas. También busca posicionar a Acaxochitlán, Hidalgo, como proveedor confiable de hongos HCSS mediante recolección sustentable. Además, se incentiva la compra de hongos HCSS y manzanas para su inclusión en la dieta diaria, y se muestra la oportunidad de ofrecer su gastronomía en un mercado gourmet.

II.GENERALES

La presente convocatoria está dirigida al público en general vecindado en el municipio de Acaxochitlán, Hidalgo, y su zona circunvecina. El tema del concurso es referente a los HCSS y las manzanas: su producción, consumo y comercialización; por tanto, todos los platillos que se presenten deberán incluirlos dentro de sus ingredientes.

El concurso se realizará a las **14:00 h del día domingo 18 de agosto de 2024** en la plaza principal del municipio de Acaxochitlán.

III.TÉRMINOS DE REFERENCIA Y REQUISITOS

Podrá participar cualquier residente del municipio de Acaxochitlán, y municipios circunvecinos bajo la temática “**Los Hongos y las manzanas en la cocina mexicana**”.

Los participantes que sean menores de edad deberán contar con la autorización del padre, madre o tutor sobre su participación en el concurso.

La acreditación del domicilio se hará a través de una identificación oficial, escolar para menores de edad o INE para mayores de edad, que debe anexarse durante el registro.

Podrán formarse equipos de hasta cuatro integrantes cada uno. Una persona no podrá pertenecer a más de un equipo.

Cada equipo realizará un menú de tres tiempos suficiente para la degustación de los jueces:

- Entrada
- Plato fuerte
- Postre

Los platillos serán preparados con hongos comestibles silvestres y cultivados, así como con manzanas de **Acaxochitlán, Hidalgo**.

Se deberá realizar investigación gastronómica, y contemplar una receta de la cocina tradicional de Acaxochitlán, Hidalgo, y mencionar la historia del platillo.

Para la presentación de los platillos cada equipo contará con un espacio designado sobre una mesa tipo tablón. Siendo responsabilidad de los concursantes el montaje, así como lo necesario para la degustación (mantelería, vajilla, cubiertos y decoración).



Los aspectos a calificar serán a 100 puntos:

- Investigación gastronómica (20 puntos máximo)
- Montaje del platillo (20 puntos máximo)
- Utilización del producto (considerar que los hongos y manzanas sean el elemento principal) (30 puntos máximo)
- Sabor (30 puntos máximo)

Los equipos deberán presentarse una hora antes del concurso.

Cualquier aspecto no considerado en las bases del concurso será resuelto a criterio del jurado calificador.

El incumplimiento de alguno de estos puntos será motivo de descalificación.

IV.REGISTRO Y SELECCIÓN

Los interesados que reúnan los requisitos anteriormente enunciados deberán llenar el formato de registro disponible en la siguiente dirección electrónica: <http://ceca.uaeh.edu.mx/registrogastronomico/index.php>.

El periodo para el registro en línea y envío de documentación inicia el **25 de junio de 2024 y concluye el 15 de agosto de 2024**.

Para el registro, los equipos deberán adjuntar un archivo en formato Word, acerca del platillo de la cocina tradicional de Acaxochitlán resultado de su investigación gastronómica, que incluya los siguientes datos: nombre del platillo, historia, autores, ingredientes y proceso de preparación.

El jurado estará integrado por cinco personas calificadas en la materia, designadas previamente por los organizadores.

El Jurado degustará los platillos de todos los participantes debidamente registrados y seleccionará a los ganadores. La decisión del jurado será inapelable e irrevocable.

V.PREMIACIÓN

La ceremonia de premiación se realizará el **18 de agosto de 2024**, una vez culminada la degustación de platillos de todos los participantes, siendo partícipes autoridades tanto universitarias, como municipales. Cabe señalar que solamente se premiarán los tres primeros lugares.

Los tres premios consistirán en:

- Primer lugar: \$3,500.00
- Segundo lugar: \$2,500.00
- Tercer lugar: \$1,500.00

La presente convocatoria y las bases de esta se hacen públicas para todos los efectos, el día **25 de junio de 2024**.