



La Asociación Ganadera Local Especializada de
Cunicultores Querétaro

I N V I T A a participar en la primera edición
2023 del concurso gastronómico

"Sabores de Querétaro"

En el marco de la:



Concurso Gastronómico con Carne de Conejo



BASES DE PARTICIPACION

1. Modalidad de participación

a) Receta de platillo con carne de conejo

2. Categorías a participar

a) Productores y Aficionados: Dirigida a todos los productores que formen parte de la AGLECQ y la gente apasionada por la comida.

b) Estudiantes: Enfocada a personas que se encuentren estudiando la licenciatura de gastronomía o carreras afines.

c) Profesionales y Estudiantes: Enfocada a personas que hayan cursado la carrera de gastronomía, así como estudiantes que se sientan aptos para competir contra alguien con más experiencia.

3. De la participación

1. Los interesados podrán inscribir un platillo y en una sola modalidad.
2. Si durante la revisión de los expedientes se detecta que un participante registró más de una receta, o se inscribió en varias modalidades, se cancelarán sus folios de registro y con ellos se le descalificará de manera automática del concurso.
3. Durante la etapa presencial, los concursantes de la categoría **productores** deberán presentarse con camisa o blusa blanca, mientras que para la categoría de **(Estudiantes y Profesionales), (Estudiantes)**, los concursantes deberán entrar con uniforme completo que consta de filipina, red, cofia y mandil.
4. Los participantes tienen que traer su platillo ya preparado, se les proporcionará un chafer por participante para mantener el guisado caliente, para que en el momento de emplatar resalten bien los sabores.
5. El trámite de inscripción al concurso tendrá un costo de (\$250).

4. Del registro de los participantes

1. El registro podrá realizarse a través de WhatsApp al número 442 640 3278, tendrás del 25 de octubre hasta el 20 de noviembre del 2023.
2. En ambos casos el registro incluye la descripción detallada de la receta, con tiempos de cocción y gramajes (KG, G, L, o ML) necesarios en la receta. (Impreso).
3. Explicar motivo de la elaboración del platillo montado.

5. De los requisitos

1. En el caso de los participantes de la categoría de **(productores aficionados)** tendrán que presentar un comprobante que forman parte de la AGLECO y los aficionados tendrán que mandar foto de su INE o en caso de ser menores de edad enviar CURP.
2. En el caso de los participantes de la categoría de **(estudiantes)** tendrán que presentar credencial de estudios de la carrera de gastronomía.
3. En el caso de los participantes de la categoría de **(estudiantes y profesionales)** en el caso de estudiantes tendrán que presentar credencial de estudios de la carrera de gastronomía, y en el caso de profesionales tendrán que presentar curriculum vitae y carta respaldo que comprueben indubitablemente tener experiencia profesional como chef.
4. Se les pedirán los siguientes documentos para poder hacer su registro, (CURP, credencial de afiliación y/o de estudiante).

6. De selección

1. El jurado evaluará el equilibrio nutricional, ingredientes y complementos, originalidad y armonía de los sabores.
2. La clasificación final de cada platillo será el resultado de la suma de puntos que cada miembro del jurado calificador aportó por cada concepto a evaluar. Es importante señalar que en esta etapa del concurso el jurado calificador no tiene acceso a los nombres y/o características de los participantes.

7. De los premios

- Se entregarán premios en efectivo y en especie a los 3 primeros lugares de cada categoría.

8. Disposiciones finales

1. La presente convocatoria estará vigente a partir del 25 de octubre del 2023 hasta el 20 de noviembre del 2023.
2. Cupo limitado a 50 participantes.
3. Fecha del concurso: Domingo 26 de noviembre del 2023.
4. El concurso gastronómico se llevará a cabo en el anillo calificador Don José González Olvera dentro de las instalaciones de la Feria Querétaro 2023.
5. Se dará inicio al concurso a las 19:00 horas, favor de llegar 2 hrs. antes para preparativos.
6. El trámite de inscripción al concurso tendrá un costo de (\$250).