



H. XL AYUNTAMIENTO



“LA DELICIA TEPICENSE 2016” 2DO CONCURSO GASTRONÓMICO POPULAR

El H. XL Ayuntamiento Constitucional de Tepic, a través de la Dirección de Desarrollo Económico y Turismo, convoca al 2do certamen gastronómico popular LA DELICIA TEPICENSE 2016. El objetivo de este concurso es explorar platillos elaborados por amantes de la cocina regional y con ello descubrir y establecer el platillo que mejor represente a nuestro municipio.

BASES

PARTICIPANTES:

Podrán participar aficionados y profesionales de la cocina, además de la población en general siendo mayores de 18 años, ya sea de forma individual o en equipos con un máximo de 3 integrantes, debe tomarse en cuenta que los lineamientos y rasgos a juzgar serán de un nivel profesional.

INSCRIPCIONES:

La convocatoria y el periodo de inscripción abren el día 25 de octubre del año en curso a partir de las 10:00 hrs. y cierran el día lunes 21 de noviembre del presente año, a las 14:00 hrs. Los interesados deberán llenar su solicitud de ingreso en la Dirección de Desarrollo Económico y Turismo del Ayuntamiento ubicadas en el edificio anexo a la presidencia de Tepic en calle puebla s/n esq. con Amado Nervo, segundo piso.

En la solicitud se hará constar el nombre por el que se le denominará al platillo participante. El inscrito deberá proveer su información personal básica acompañada de una identificación oficial y comprobante de domicilio además de la receta detallada de su platillo (todo de manera digital e impresa).

RECEPCIÓN DE TRABAJOS:

Las propuestas podrá ser entregadas personalmente en la Dirección de Desarrollo Económico y Turismo del Ayuntamiento o vía correo electrónico a la siguiente dirección turismotepic2015@hotmail.com o comunicarse al Tel. 311 175 81 46 con el C. Edgar Leal.

REQUISITOS:

- No se aceptará más de una propuesta por participante o equipo.
- No se podrá utilizar animales en peligro de extinción.
- Los trabajos se presentarán bajo seudónimos.

DICTAMEN DE PUBLICACIÓN DE FINALISTAS:

- 1) La selección del platillo se llevará a cabo en dos etapas: la **primera es la etapa** de selección, en la cual el jurado calificador seleccionará las 6 mejores recetas.
- 2) Las postulaciones que no cumplan con los requisitos, materiales y documentación solicitada serán descalificadas automáticamente, así como las que representen una copia o sean plagio.
- 3) El resultado se dará a conocer una semana antes de la premiación por medio de los teléfonos personales proporcionados por los participantes y en la página en Facebook de la Dirección de Desarrollo Económico y Turismo.
- 4) La **segunda etapa** será llevada a cabo el 29 de noviembre del año en curso, con la degustación de cada uno de los platillos, los cuales se prepararan en el patio principal de la presidencia municipal. Cabe mencionar que se montará el plato muestra para la toma de fotografías y 5 platos de degustación para los jueces.
- 5) Durante la degustación los jueces podrán hacer preguntas de los ingredientes, técnica utilizada, valor histórico y procedencia de los mismos y si así lo consideran pedir una pequeña exposición de su platillo por un periodo no mayor a los 5 minutos por concursante o equipo de concursantes.
- 6) Concluida la degustación el jurado deliberará a puerta cerrada y se procederá a la ceremonia de premiación.

ESPECIFICACIONES:

Tanto la receta como la materia prima a utilizar deben ser esencialmente del estado y su elaboración tomando en cuenta aspectos históricos, culturales, además tener el sustento de la técnica gastronómica aplicada. Para platos fuertes se utilizarán todo tipo de proteínas. Deberá de presentarse una receta estandarizada para 5 personas según formato, junto con el procedimiento de la misma y descripción del emplatado. También se deberá describir brevemente la parte histórica y cultural del platillo ya que al momento de evaluar, los jueces calificarán el emplatado, sabor, aroma, presentación, y el soporte técnico-cultural-regional e histórico. Finalmente, se deberá entregar una fotografía de manera digital del platillo e impresa tamaño 8 x 11 impreso en papel fotográfico mate.

Además debe de anexarse una carta en la que se aceptan la bases de la presente convocatoria, reconoce la autoría del platillo, afirma que se trata de una receta innovadora y confirma que los documentos que presenta son auténticos, incluyendo nombre completo, domicilio, teléfono, email y firma .

FECHA DE REALIZACIÓN:

El concurso se llevará a cabo el día 29 de noviembre del año en curso, a partir de las 10:00 hrs. En el patio central de la presidencia de Tepic, donde el jurado procederá con la degustación, valoración y calificación.

CONDICIONES GENERALES:

Los creadores de la receta ganadora, aceptan ceder los derechos de uso, por un periodo de dos años (fecha a partir del día de premiación) y sin compensación económica; al término de dicho periodo recuperarán sus derechos.

Las postulaciones no seleccionadas serán destruidas para garantizar los derechos de autor de los concursantes.

A partir de la aceptación de dichas bases los ganadores asumen que sus nombres y platillos serán utilizados en publicidad, promociones y/o anuncios como parte de la campaña de búsqueda del platillo emblemático de Tepic.

Asimismo se llenarán los formatos de carta responsiva y carta de cesión de derechos.

PREMIOS:

Dada la naturaleza del concurso solamente un platillo será premiado y se hará mención honorífica a los 6 puntajes mas altos.

El platillo ganador, además de un premio en efectivo, otros en especie y un reconocimiento, pasará a ser parte junto con su creador, del acervo cultural e histórico de Tepic.

ELEMENTOS DE PREPARACIÓN:

Los participantes deberán aportar los utensilios y equipo necesarios para la presentación de su platillo.

El H. XL Ayuntamiento Constitucional de Tepic y la Dirección de Desarrollo Económico y Turismo, proporcionarán mesas de cocina para la preparación del platillo, así mismo se recomienda el cuidado de sus utensilios de trabajo para evitar robo, pérdida, rotura u otros daños.