



13 FESTIVAL EN DEFENSA DEL MAÍZ NATIVO Y SU CULTURA

COLIMA 2024

del 23 al 29 SEPTIEMBRE



Universidad Intercultural de Colima

CONVOCATORIA

La Universidad Intercultural de Colima como parte de las actividades programadas para el XIII Festival en defensa del maíz nativo y su cultura, invita al público en general a participar en el 4º concurso gastronómico "El maíz en nuestra cultura" por un México libre de transgénicos y glifosato.

BASES DE PARTICIPACIÓN

PRIMERA. - Del Objetivo

Este concurso tiene como objetivo fomentar entre la población de las comunidades rurales y urbanas del estado de Colima, el reconocimiento de las culturas originarias y contemporáneas, como las portadoras de los saberes entorno a la agricultura y la alimentación saludable, a través de la conservación y divulgación de las recetas de cocina, así como de las prácticas y conocimientos en relación a la agricultura tradicional basada en el sistema Milpa.

De igual manera se busca revalorizar la importancia de conservar y cultivar las semillas que son las bases de nuestra alimentación y promover la agricultura tradicional y agroecológica de los maíces nativos, las diversas hortalizas y otras plantas comestibles asociadas a la milpa, las cuales son fundamentales para la cocina tradicional colimense, así como otros frutos y alimentos que se obtienen en la región, a partir de la siembra o recolección.

SEGUNDA. - De los requisitos

- ▶ I. Ser personas mayores de edad a la fecha de cierre de la presente convocatoria.
 - ▶ II. Ser originaria del Estado de Colima.
 - ▶ III. Proporcionar nombre, domicilio, teléfono y correo electrónico de la o las personas participantes.
 - ▶ IV. Precisar la categoría y modalidad en que participa.
 - ▶ V. Deberán ser aficionados a la gastronomía y no profesionales. No podrán participar como concursantes, las personas que tengan un reconocimiento considerable a nivel local, nacional o internacional, o prestigio como cocineras o cocineros especialistas, esto con la intención de fomentar una mayor participación de personas de las comunidades rurales y urbanas que no cuentan con el reconocimiento, la preparación profesional o institucional en el área.
- ▶ 1. La modalidad de participación es individual o en parejas.
 - ▶ 2. Se podrá participar en todas las categorías.
 - ▶ 3. El registro se realizará a través del siguiente formulario digital: <https://forms.gle/y8mEyhHnsL5mupQs8>
 - ▶ 4. Enviar al correo electrónico omarisrael0000@gmail.com la siguiente documentación:
 - I. Identificación oficial con fotografía de las personas participantes
 - II- Ficha técnica de la propuesta gastronómica (resumen de ingredientes, nombre del platillo y seudónimo de la o las concursantes. En caso de que del seudónimo se advierta la identidad de la o las personas participantes, será descalificada)
 - ▶ 5. Las personas participantes serán responsable sobre las afirmaciones suscritas en su ficha de inscripción y protestarán de decir verdad en los campos solicitados.

TERCERA. - De las categorías de participación

- ▶ 1. Las propuestas gastronómicas participantes podrán aplicar en las siguientes categorías:
 - Platillo: presentación en un plato mediano con los alimentos preparados, basados en algunos de los ingredientes sugeridos en la presente convocatoria. (en cualquiera de sus formas de preparación: guisado, cocido, asado, horneado etc.)
 - Postre: presentación de un postre preparado, basado en algunos de los ingredientes sugeridos en la presente convocatoria. (en cualquiera de sus formas de preparación)
 - Bebida: presentación de una bebida preparada, basada en los ingredientes sugeridos en la presente convocatoria. (en cualquiera de sus formas de preparación)
- ▶ 2. Cada una de las propuestas gastronómicas deberán tener como base principal para su elaboración la milpa en cualquiera de sus tipos ingredientes principales: maíz, calabaza, frijol, chile, quelites, etc.
- ▶ 3. Cada una de las propuestas gastronómicas deberá ser comestible y replicable a nivel local.

CUARTA. - De la presentación de la propuesta gastronómica.

La participación de la propuesta gastronómica consta de tres fases:

Fase primera. - Registro y recepción de propuestas gastronómicas

- ▶ 1. A partir de la fecha de publicación de la presente convocatoria y teniendo como fecha límite lunes 23 de septiembre de 2024 a las 18:00 hrs, las personas deberán presentar su propuesta participante.
- ▶ 2. Una vez hecho el registro, se integrará el expediente de cada participación y se verificará el cumplimiento de los requisitos.

Fase segunda. - Revisión de Ficha Técnica

- ▶ 1. Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos, se procederá a la revisión de las fichas técnicas de la propuesta gastronómica y seleccionarán las 20 que mas se adecuen al objetivo de la presente convocatoria y a los requisitos establecidos en la base tercera. El listado se publicará el día martes 24 de septiembre del 2024.

Fase Tercera. - Emplatado y presentación de la propuesta gastronómica

- ▶ 1. Las 20 propuestas de platillo, postre o bebida seleccionadas en la fase segunda, se emplatarán, presentarán y degustarán ante y por el jurado seleccionador, el día viernes 27 de septiembre de 2024, en las instalaciones de la Universidad Intercultural de Colima a las 10:00 am.

QUINTA. Del Jurado y los criterios de evaluación.

- ▶ 1. El jurado seleccionador estará integrado por 5 Mujeres cocineras tradicionales de Colima, ganadoras de los concursos de los años anteriores, un o una especialista o conocedor de la cocina tradicional colimense, quienes dictaminarán la obra aspirante, contemplando que cumpla con los requisitos y especificaciones establecidos en la presente convocatoria.
- ▶ 2. Cada propuesta será evaluada a doble ciego, es decir al menos 2 jurados realizarán la degustación para la dictaminación, sin conocer los datos de las y los participantes. La universidad se reserva el derecho de realizar modificaciones o añadir anexos sucesivos sobre la mecánica y premios del concurso, cuando sean modificables, se comuniquen debidamente y no afecte a las y los participantes.
- ▶ 3. Cualquier controversia deberá resolverse en acuerdo mayoritario de las personas integrantes del jurado.
- ▶ 4. Al jurado le corresponde interpretar las bases de la presente convocatoria, quienes podrán resolver sobre lo no previsto en la presente.
- ▶ 5. El fallo del jurado será inapelable

Son criterios de evaluación:

- I. Uso de ingredientes basados en la milpa para la elaboración de los alimentos.
- II. Uso de prácticas, recetas y/o técnicas tradicionales para la elaboración de los alimentos.
- III. Creatividad para la presentación de los alimentos.
- IV. Creatividad, capacidad de generar recetas originales o típicas de la región o del estado de Colima.
- V. Uso de materiales y manejo de alimentos de manera saludable.
- VI. Uso de material retornable o reciclado.

SEXTA. - De la premiación

- ▶ 1. Los resultados del concurso se darán a conocer el mismo día de la presentación.
- ▶ 2. La entrega de los premios será el día 29 de septiembre durante el Festival del maíz en el jardín libertad, centro de la ciudad de Colima.
- ▶ 3. Los tres platillos, postres o bebidas mejor evaluados serán reconocidos y se hará entrega de un reconocimiento y un premio sorpresa.
- ▶ 4. A todas y todos los concursantes se les entregará una constancia de participación.
- ▶ 5. Los premios podrán ser cancelados cuando se presente alguna de las siguientes causas:
 - I. Por falsedad en la información proporcionada
 - II. Por alteración de documentos probatorios requeridos para participar
 - III. Por otras que pudieran implicar faltas de probidad o actitudes dolosas en detrimento de la Universidad Intercultural de Colima
- ▶ 6. La participación en el concurso, implica el conocimiento y aceptación de todas y cada una de las bases que comprenden esta convocatoria.

Para mayores informes comunicarse al correo electrónico al correo electrónico omarisrael0000@gmail.com o al teléfono celular: 312 44 27 59 en horarios de 2 a 6 pm.

Atentamente

Comala, Col., a 14 de septiembre de 2024
Mtra. Catalina Suárez Dávila
Rectora

