

CONVOCATORIA

**El Honorable Congreso del Estado de Chiapas,
La Comisión de Promoción Comercial y Fomento a la Inversión y
el Colectivo THEOBROMAC Artesanía Alimentaria,
convocan a estudiantes de gastronomía y público en general
a participar en el**

Concurso de Innovación Gastronómica

En el Marco del Festival del Cacao y Chocolate Chiapaneco 2019.

OBJETIVOS:

- Promover y rescatar las tradiciones gastronómicas del estado de Chiapas.
- Fomentar el consumo del Cacao y Chocolate Chiapaneco.
- visibilizar el talento Chiapaneco en el ámbito gastronómico.

BASES:

- Podrán participar todas las personas que así lo deseen de manera individual o en grupo, con propuestas gastronómicas que reflejen el uso del Cacao o Chocolate Chiapaneco.
- El concurso establece una sola categoría general de "Preparación Dulce o Salada", en la que los concursantes podrán participar con una propuesta, presentando una preparación de Innovación donde se vincule el uso del cacao o chocolate, la tradición gastronómica con las nuevas tendencias y procesos de la cocina contemporánea.
- Se otorgarán premios en efectivo a los tres primeros lugares:
 - 1°: \$3,000.00
 - 2°: \$2,000.00
 - 3°: \$1,000.00

- El registro de los participantes deberá realizarse en el correo: festivaldelcacaoychocolate@gmail.com, enviando los siguientes datos:
 - Propuesta del producto a participar.
 - Nombre completo de él o los participantes.
 - Número de teléfono.
 - Copia de Identificación oficial vigente pudiendo ser INE, cartilla militar, pasaporte o cédula profesional con fecha de expedición no mayor a 10 años.
 - Nota I: En dado caso de que la persona inscrita sea menor de edad, se tendrá que registrar el menor de edad junto con el tutor legal.
 - Nota II: En el caso de que la persona inscrita no sea originaria del estado, tendrá que comprobar que ha radicado por lo menos 3 años en la entidad.

- La fecha límite para el registro es el 23 de agosto a las 14:00 hrs.

- Un jurado dictaminador previamente designado por los organizadores, hará una preselección de 15 propuestas evaluando los siguientes criterios:
 - El uso creativo del cacao, chocolate o ambos.
 - La originalidad de la preparación.

Dicha información se notificará el día 25 de agosto vía telefónica y electrónica con los datos otorgados en la inscripción

- El día del concurso los participantes seleccionados deberán presentar 5 porciones de las preparaciones.
 - 3 para el jurado calificador.
 - 1 de exhibición al público.
 - 1 de exhibición fotográfica.

- El día 02 de septiembre los participantes se presentarán en la Sala Mural del Palacio Legislativo de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; a las 15:00 horas, para el registro, entrega de tarjeteros personalizados con el nombre del producto para las mesas de exhibición y sorteo de los turnos en que expondrán dichas elaboraciones.
- Para presentar la elaboración el participante deberá llevar todos los instrumentos o utensilios para la presentación (platos, loza, cristalería, pinzas, blondas, servilletas, cubiertos, etc.).
- La evaluación se llevará a cabo en la Sala Mural del Palacio Legislativo a las 17:00 hrs.
- Cada participante dispondrá de 5 minutos para tener preparada su presentación.
- El retraso de salida de presentación será penalizado en la puntuación final.
- Los puntos para evaluar del jurado calificador serán los siguientes:
 - El uso creativo del cacao, chocolate o ambos.
 - El uso de las técnicas culinarias utilizadas
 - La defensa de qué tipo de cacao o chocolate se utilizaron para la preparación, el tiempo será máximo de 3 minutos.
(Tipo de cacao o chocolate, región cacaotera, conectividad con la comunidad productora)
 - Originalidad en la presentación.
 - Sabor.
 - Texturas.
- Los reconocimientos de participación y premiación se entregarán ese mismo día.
- La premiación se entregará en efectivo.