



Procuraduría
de Protección
Ecológica



Dirección de
RECURSOS
NATURALES
Y ECOLOGÍA



6ª Semana de la
Diversidad
Biológica

INVITAN

Elaboración de Platillos y bebidas típicas del Estado de Guerrero con leguminosas"

bajo las siguientes bases y lineamientos a continuación mencionadas

Objetivo: Conocer, difundir y disfrutar la gastronomía del Estado de Guerrero, a través de la elaboración de platillos y bebidas típicas con leguminosas propias del Estado y participar en la 6ta. Semana de la Diversidad Biológica.

Bases: Podrán participar todas las personas aficionadas y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión u oficio. De manera individual o en equipo de 3 personas como máximo.

Inscripciones: Los participantes interesados deberán presentarse en nuestras oficinas ubicadas en Javier Méndez Aponte No. 1, Fraccionamiento Servidor Agrario, CP. 39070, Chilpancingo de los Bravo, Guerrero. O enviar una solicitud mediante un correo electrónico a las siguientes direcciones: uagroverde@uagro.mx, uagroverde@gmail.com. Con asunto: INSCRIPCIÓN AL CONCURSO DE ELABORACIÓN DE PLATILLOS TÍPICOS DEL ESTADO DE GUERRERO CON LEGUMINOSAS. Hasta las 15:00 horas del día viernes 13 de mayo del año 2016. En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos y domicilio de los participantes que integren el equipo y la receta o recetas de los platos que presenten al Concurso (máximo 2 platillos o bebidas por persona o quipo), así como el consentimiento y derechos para publicar en una revista las recetas participantes. Se enviará un correo de respuesta confirmando la entrada al concurso.

Especialidades:

Elaboración de platillo típico y elaboración de una bebida.



Condiciones: Los platillos o bebidas deberán contener al menos una leguminosa (Chícharo, Frijol, Haba, Garbanzo, Lentejas, Cacahuete, Soja, Ejote y Combas), cualquier especialidad ya sea platillo o bebida.

2.- Todos los platillos y bebidas serán elaborados en sus casas y únicamente se presentarán el día del concurso para que el jurado de su veredicto el cual será inapelable. 3.- Presentarán una pequeña reseña de cómo fue su elaboración, que ingredientes se utilizaron, ventaja de consumir leguminosas y referencias del valor nutricional.

Premios y calificaciones: 1er Lugar \$3,000.00 (tres mil pesos 00/100 MN), 2do. Lugar \$2,000.00 (dos mil pesos 00/100 MN) y 3er. Lugar \$1,000.00 (un mil pesos 00/100 MN). Además de un reconocimiento a todos los participantes y la publicación de las recetas en una revista, en la página institucional de la Universidad Autónoma de Guerrero y en redes sociales. El jurado calificará de un rango de 0-10 puntos cada uno de los siguientes aspectos: dificultad de elaboración, empleo de los ingredientes, aroma, gusto, presentación, originalidad y valor nutricional.

Fecha del concurso:

El concurso tendrá verificativo el día jueves 19 de mayo del año en curso, entre el edificio del Tribunal Superior del Estado y el Zócalo capitalino, a las 13:00 horas.

Jurado: Estará representado por un miembro de la Universidad Autónoma de Guerrero, un miembro de la Procuraduría de Protección Ecológica del Estado de Guerrero, un miembro del H. Ayuntamiento de Chilpancingo, 2 miembros de Escuelas de Gastronomía del municipio de Chilpancingo, 2 miembros restauranteros de Chilpancingo. El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada platillo y bebida será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado. El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso. El fallo del jurado será inapelable.



La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases. Cualquier situación no prevista en estos lineamientos quedarán sujetos al criterio del comité organizador del concurso.

Información de contacto:



UAGro Verde



@UAGroVerde



uagroverde@uagro.mx / uagroverde@gmail.com

