

CONVOCATORIA

para participar en el 18° Concurso Gastronómico Interno

la Sazón del *Claustro*

Este año el Concurso está dedicado a la tradición de Día de Muertos, dicha festividad forma parte del abanico cultural mexicano, además de ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde el 2008

ENTRE OFRENDAS Y FESTINES

Docta Muerte y Necia Vida

en el marco del 30° aniversario del Colegio de Gastronomía

CATEGORÍA DORADA

Objetivos del concurso

- Aplicar los conocimientos, habilidades, aptitudes y valores que conforman el perfil de egreso de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana.
- Enaltecer la tradición de Día de Muertos del pueblo de San Andrés Mixquic, en la alcaldía de Tláhuac, en la Ciudad de México, con la construcción de una propuesta gastronómica desde el ámbito académico, la cual permita concientizar e incentivar a la comunidad a vivir las celebraciones, evitando la pérdida de nuestro patrimonio gastronómico y cultural.

Fecha del evento

El concurso se llevará a cabo el miércoles 1 de noviembre del 2023 a partir de las 7:00 hrs. en las instalaciones de la Universidad del Claustro de Sor Juana (Izazaga 92, Centro Histórico).

Bases

Convocatoria abierta a la comunidad estudiantil del Colegio de Gastronomía y podrán participar hasta cinco equipos finalistas que cumplan con los siguientes requisitos:

1. Cada equipo deberá estar conformado por dos estudiantes que cursen indistintamente el 5^{to} o 7^{mo} semestre de la Licenciatura en Gastronomía.
2. Entregar los siguientes documentos debidamente llenados y firmados: ficha de inscripción, carta de autorización de uso de imagen, reglamento de participación y copia legible de sus credenciales escolares.¹
3. Para la **categoría dorada** cada equipo deberá presentar **postre al plato**.
4. Justificar el platillo que se va a presentar en el concurso. En el texto se deberán exponer las razones acerca de la selección del platillo y uso de los ingredientes, así como la elección de técnicas culinarias y utensilios.^{2,3}
5. Entregar la receta estándar del platillo en el formato institucional.⁴
6. Entregar un diagrama de flujo donde se indiquen los puntos críticos de control.⁵
7. Entregar la requisición del equipo de cocina que se utilizará durante el concurso.⁶
8. Para finalizar el proceso de inscripción (en caso de ser seleccionado por el Comité organizador), se deberá cubrir una cuota de recuperación de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 MN) por equipo participante.⁷

1. Los documentos te serán entregados por los miembros del Comité organizador de *La Sazón del Claustro*.
2. La receta deberá ser una creación original, podrá tener una fuente de inspiración la cual deberá mencionarse de forma explícita en la justificación.
3. El documento deberá de ser de una extensión de 2 a 3 cuartillas, respetando el formato editorial del Claustro, así como las citas y referencias bibliográficas deberán presentarse en formato [APA](#).
4. Los formatos serán entregados por los miembros del Comité organizador de *La Sazón del Claustro*, se brindará un taller para el llenado de receta estándar a los alumnos de 1er semestre.
5. El diagrama deberá contemplar: temperaturas de productos cárnicos, lácteos, huevo; cantidades conforme a la receta, lavado y desinfección de manos, superficies, equipo e insumos; manejo higiénico de alimentos; temperaturas de cocción y servicio, además de los tiempos de preparación.
6. El formato de requisición te será entregado por los miembros del Comité organizador de *La Sazón del Claustro*.
7. Esta aportación deberá ser en efectivo y será para la adquisición de premios en especie.

Fechas importantes

- La recepción de documentos será del 14 de agosto al 1 de septiembre del 2023, en el Colegio de Gastronomía.
- Se llevará a cabo una sesión informativa presencial el día 21 de agosto del 2023. Los cinco equipos seleccionados para participar en la final el miércoles 1 de noviembre del 2023, serán notificados por medio del correo electrónico institucional el día lunes 11 de septiembre. Los equipos no seleccionados también serán notificados, por el mismo medio.¹
- El pago deberá quedar cubierto por los equipos seleccionados del 11 al 15 de septiembre del 2023.
 1. El Jurado observará la entrega de documentación con todos los aspectos solicitados y que la propuesta esté apegada al tema del concurso.

Criterios de evaluación

- Investigación y justificación de la receta elegida respetando el formato editorial del Claustro, así como las citas y referencias bibliográficas deberán presentarse en formato APA.
- Receta estandarizada con base en el formato proporcionado.
- Diagrama de flujo en formato libre.
- Higiene y buenas prácticas de manufactura de acuerdo a lo que establece la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018, “Distintivo H”, dentro de las cocinas.
- Realizar en dos horas (120 minutos), cuatro porciones (3 para la degustación de los jueces y 1 para el *display*) de un postre al plato, el cual deberá de contener elementos tradicionales de la festividad del Día de Muertos.¹
- Evaluación de la degustación de los platillos por parte del Jurado.

1. La vajilla donde se presentarán los platillos, podrá ser solicitada en almacén de talleres o adquirida por su cuenta. (Este punto no será evaluado)

La receta deberá ser una creación original, podrá tener una fuente de inspiración la cual deberá mencionarse de forma explícita en la justificación.

Cada punto se evaluará por un juez experto en el tema y de acuerdo a la rúbrica.

El veredicto del jurado será inapelable.

Premios

Quien obtenga el 1^{er} lugar de la categoría Dorada será acreedor a premios en especie y constancia de 1^{er} lugar.

Todos los finalistas recibirán constancia de participación.

Pre-registro

Si estás interesado en participar en el Concurso, favor de responder el siguiente formulario:

<https://bit.ly/3qR2sPF>

Contacto:

Farid Alejandro Pérez Sanchez
farid.perezs@universidaddelclaustro.edu.mx
estudiante 3er semestre

Con copia para

Lic. Sophia Beatriz Rosado Rodríguez ,
Asistente en Coordinación de Prácticas Profesionales
CC. srosado@elclaustro.edu.mx

“Saber para valorar, valorar para elegir”

