





Subsecretaría de Calidad y Regulación Dirección General de Certificación Turística

Junio 2017





### Distintivo Ven a Comer

Instrumento para identificar y reconocer a las cocineras tradicionales, mayoras, cocineros contemporáneos, de vanguardia o promotores mexicanos internacionales, establecimientos de alimentos y bebidas, emprendedores y productores que son ejemplos vivos de lo que promueve la Política para el Fomento de la Gastronomía Mexicana, resaltando el valor de la cocina mexicana, no solo como patrimonio cultural sino además, como elemento de cohesión social e impulsor dinámico de la economía local, regional y nacional, así como referente de calidad e innovación.







## Objetivos



Impulsar la gastronomía nacional como atractivo turístico de México;



Contribuir tanto al rescate, salvaguardia y difusión de la cocina tradicional mexicana, como al impulso de su innovación y vanguardia;



Impulsar el desarrollo sustentable de la cadena de valor gastronómica;



Fomentar el rescate y difusión de los ingredientes, utensilios y sistemas de producción, así como equipos, técnicas y recetas que definen a la cocina tradicional mexicana;



Propiciar la formación de emprendimientos y profesionales de la cocina; mexicana que contribuyan al desarrollo de la cultura gastronómica nacional.





## Categorías



#### I. Emprendedores

Emprendimientos de negocios o emprendimientos sociales, con proyectos dirigidos a la sustentabilidad de la cadena de valor gastronómica, el impulso del turismo gastronómico, así como proyectos productivos para el desarrollo local.



#### II. Establecimientos de A&B

Establecimientos cuya gastronomía y propuesta de valor contribuyen a la calidad, excelencia e identidad culinaria mexicana.



#### III. Cocineros

Trayectoria, labor y liderazgo de los cocineros que mantienen viva la cocina mexicana.



#### IV. Productores

Productos que forman parte de la identidad culinaria de México y de la base alimentaria de las comunidades rurales, y requieren del fortalecimiento de su cadena de valor para su rescate y difusión.







### Proceso de Evaluación

1ª Etapa Selección Estatal

Los Estados realizan un proceso de selección para identificar a un postulante por categoría. 2ª Etapa Evaluación de Motivos y Evidencias

Se evalúa la contribución de los postulantes al fomento a la cocina mexicana a partir de las evidencias presentadas.

3ª Etapa Evaluación Física

Emprendedores: Sesión Plenaria en la que presentarán sus modelos de

negocio.

Establecimientos de Alimentos y Bebidas: Visitas a las instalaciones para evaluar físicamente los criterios de la categoría.

Cocineros y
Productores: Feria
o Muestra
Gastronómica en la
que presentarán
sus productos, en la
fecha y lugar que se
especificará con
oportunidad.

4ª Etapa Jurado

El Jurado,
conformado por los
representantes de
las instituciones
miembro del Grupo
de Trabajo 9 de la
Política de Fomento
a la Gastronomía
Nacional,
seleccionará la
terna de finalistas
por categoría.

5ª Etapa Consejo de Premiación

El Comité de Premiación, conformado por los Titulares de las instituciones miembro de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, hará la selección definitiva de un ganador por categoría del Distintivo Ven a Comer.











## Criterios de Evaluación: Emprendedores



- Experiencia y habilidad de los emprendedores
- Oportunidad de mercado o problemática a la que responde
- Propuesta de valor
- Producto o servicio
- Segmento de mercado y el cliente objetivo
- Recursos humanos, materiales y financieros
- Marco normativo y legal del sector o industria
- Alianzas
- Impacto ambiental y en la calidad de vida de las poblaciones locales
- Proyecciones contables de los primeros 3 años de operación





## Criterios de Evaluación: Establecimientos de Alimentos y Bebidas



- 1. Propuesta de valor, dedicada a la cocina mexicana
  - Experiencia memorable
  - Tiempo en el que el establecimiento o propuesta de valor ha promovido la cocina mexicana.
  - Concepto integral, armónico y alineado a la propuesta de valor
- 2. Desarrollo sustentable
  - Rescate, salvaguarda y difusión de las tradiciones y cultura de México
  - Proyectos Productivos que contribuyen a la sustentabilidad de la cadena de valor
- 3. Planeación
  - Principales oportunidades y retos del establecimiento
  - Fomento a la gastronomía mexicana como atractivo turístico del país
- 4. Liderazgo
  - Código de ética y Conducta
  - Compromiso con la salvaguarda y difusión de la cocina mexicana





## Criterios de Evaluación: Establecimientos de Alimentos y Bebidas



- 5. Clientes
  - Calidad en el Servicio
  - Satisfacción y lealtad de los clientes
- 6. Capital Humano
  - Participación, compromiso y trabajo en equipo
  - Capacitación y entrenamiento
- 7. Procesos
  - Mejora continua de los Procesos
  - Buenas prácticas de higiene e inocuidad alimentaria
- 8. Resultados
  - Cheque promedio
  - Porcentajes de compras de productos y productores locales, regionales y nacionales.





### Criterios de Evaluación: Cocineros

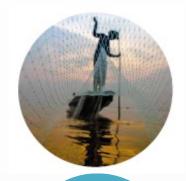


- 1. Concepto de cocina
  - Su cocina propone en fondo y forma un concepto de cocina mexicana
  - Su imagen personal es reflejo de su concepto
- 2. Creatividad (CC y CV)
  - Propone recetas tradicionales con una visión o versión diferente en congruencia con su concepto
  - Innova con sus platillos una postura poco convencional de la cocina mexicana
- 3. Liderazgo
  - Difunde la cocina mexicana
  - Ejerce un liderazgo que propicia un ambiente armonioso en la cocina
- 4. Conocimientos y habilidades
  - Sabe utilizar los utensilios y aplicar las técnicas y métodos tradicionales
  - Lleva a cabo buenas prácticas de higiene e inocuidad alimentaria, así como ambientales.
- 5. Desarrollo Sustentable
  - Participa activamente en el desarrollo de proyectos comunitarios
- 6. Proyección Internacional
  - Digno embajador de la cocina originaria mexicana, quien realiza acciones de difusión de la misma, así como de productos con denominación de origen y/o productos endémicos de nuestro país en el extranjero.





### Criterios de Evaluación: Productos



- Propósito al que responde la postulación del producto
- Usos del producto y aportación a la culinaria mexicana
- Incorporación sustentable del producto en actividades turísticas
- Cadena de valor
- Responsabilidad comercial
- Costos y precios
- Requerimientos de la vida útil del producto
- Condiciones de seguridad e higiene
- Información al consumidor





## Compromiso de las personas y empresas distinguidas

Las personas y empresas distinguidas se comprometen a:

- 1. Propiciar el comercio justo y ser ejemplo de ello;
- 2. Mantener un compromiso sólido con la legalidad;
- 3. Mantener la propuesta de valor con enfoque hacia la cocina mexicana;
- 4. Seguir siendo ejemplo de la grandeza de la cocina mexicana;
- 5. Mantener puertas abiertas para que otros puedan conocer y aprender de su ejemplo;
- 6. Contribuir a formar a otros, de acuerdo con los criterios del Distintivo Ven a Comer, y
- 7. Generar sinergias y alianzas para fomentar, apoyar o enriquecer proyectos productivos en beneficio de las comunidades, y así mantener o impulsar el desarrollo de proveedores locales, tanto para contribuir al desarrollo económico como a la calidad de los productos y servicios locales.





### Calendario de Actividades

1ª Etapa Selección Estatal

1 al 30 de junio 2ª Etapa Evaluación de Motivos y Evidencias

1 julio al 15 de agosto 3ª Etapa Evaluación Física

26 al 31 de agosto

4ª Etapa Jurado

11 de septiembre

5ª Etapa Consejo de Premiación

25 de septiembre

11 al 14 de Octubre Entrega del Distintivo Ven a Comer en el marco de la Feria Nacional de Pueblos Mágicos





### Beneficios

Las personas y empresas distinguidas gozarán de los siguientes beneficios:

- 1. Premio nacional
- 2. Reconocimiento federal
- 3. Difusión medios institucionales







# Certificación Turística

Schiller No. 138 piso 6 Col. Chapultepec Morales C.P. 11587 Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México Tel.: (55) 3003 1600 Ext. 4425, 4439, 4414

www.gob.mx/sectur/

