



Sabores Forestales

4º Concurso Estatal

"Que la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable establece en su artículo 20, fracción XXIII, la atribución de la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR) para realizar y promover la cultura forestal, en concordancia con la política nacional forestal que promueva el cuidado, preservación y aprovechamiento forestal sustentable.

Que para un eficiente y eficaz desempeño de las funciones la Comisión Nacional Forestal, a través de la Unidad de Educación y Desarrollo Tecnológico y la Gerencia Estatal de CONAFOR en la Ciudad de México, la Alcaldía Tlalpan a través de su Dirección General de Medio Ambiente, Desarrollo Sustentable y Fomento Económico, el área de Innovación Cultural de la Secretaría de Cultura de la Ciudad de México y la Asociación Comunicación y Sustentabilidad A.C. invitan a la ciudadanía a participar en el concurso "Sabores Forestales".

Que promueve el uso alimenticio de productos forestales.

Objetivos

- Promover la cultura forestal a través de la investigación de la importancia de los recursos forestales alimenticios.
- Promover la diversificación productiva de los ecosistemas forestales del país.

BASES

- Dirigido al público en general que sea habitante de cualquiera de las Alcaldías en la Ciudad de México y que guste de la gastronomía o de alguna de sus especialidades.
- **La convocatoria queda abierta a partir del 1 de abril y cierra sus inscripciones el 25 de julio de 2020 a las 18:00 hrs.**
- Las inscripciones pueden ser en equipo no mayor a 4 personas o bien de manera individual.
- Se deberá enviar la siguiente información: Nombre del equipo, nombres de los integrantes, copia de INE teléfono y correo electrónico de cada uno de los integrantes, nombre de su platillo, postre y bebida.
- Se deberá elaborar un plato fuerte acompañado de una bebida y un postre de autor. Las preparaciones deberán incluir de 3 a 5 ingredientes de origen maderable o no maderable. Ejemplo: hongos, cainito, guanacastle, orégano, pitaya, guaje, piñón, colorín, moras, biznaga, palma camedor, anona y maderas para su cocimiento.
- Las recetas se trabajarán en equipos de uno o cuatro participantes y deberán presentarse con una descripción del platillo, misma que se realizará al momento de exponer el platillo.
- La justificación deberá incluir una investigación sobre los productos maderables o no maderables que se están utilizando.
- **La final se realizará el 31 de julio**, en lugar por definir, en la demarcación de la Alcaldía de Tlalpan. Ahí deberán acudir los participantes con todos los materiales necesarios para trabajar sus platillos. (horario por confirmar).
- Se calificará la composición y presentación del platillo de autor.
- La porción total del platillo deberá oscilar entre 120 y 150 gramos netos.

Evaluación

- Se evaluará de la siguiente manera: Presentación del platillo 50 puntos, innovación 30 puntos, sabor 30 puntos, técnica 30 puntos, uniforme y limpieza 25 puntos, composición y equilibrio 25 puntos y puntualidad 10 puntos. Total: 200 puntos.

Premios

Primer lugar

\$15,000.00 y reconocimiento de participación

Segundo lugar

\$10,000.00 y reconocimiento de participación

Tercer lugar

\$5,000.00 y reconocimiento de participación

Dinámica y funcionamiento

- Método de cocción a la parrilla (cada equipo deberá traer su bracero y carbón necesario).
- Las personas concursantes dispondrán de una hora y media para elaborar sus platillos.
- La entrada de las personas concursantes a las cocinas será 10 minutos antes de la hora establecida de inicio, para que puedan tener todo en orden.
- el orden en el que se presentarán los equipo será a través de un sorteo que se realizará antes del inicio y con un intervalo de 10 minutos a la hora de presentar.

Directrices generales para platillos

- Todos los insumos serán examinados por los jueces antes del inicio del concurso.
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad.
- Los fondos o caldos base pueden traerse ya preparados.
- Los ingredientes básicos pueden estar pesados y medidos previamente.
- El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por raciones.
- La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.
- La carne debe presentarse cortada limpiamente, mostrando un óptimo punto de cocción (rosada), de modo que en ningún momento del concurso gotee o pierda su consistencia.
- Las frutas y hortalizas deben presentarse cortadas y torneadas uniformemente.
- En caso de usar fruta, ésta debe presentarse cortada en piezas pequeñas o láminas finas.
- Las guarniciones de larga cocción pueden traerse el día de la competencia, previamente elaboradas. (A consideración previa del jurado)
- Los equipos participantes podrán contar con utensilios de cocina externos o adicionales, así como plaqué y material para el montaje del platillo
- En el lugar del evento cada equipo contará con una mesa de trabajo, conexiones de luz y área para lavar trastes.

Dictamen

- La receta que se entregue debe incluir la descripción de los ingredientes, métodos y técnicas utilizados en la realización del platillo, misma que constituirá el criterio base de valoración para los jueces.
- El fallo del jurado será inapelable
- Después del concurso, la CONAFOR y la Alcaldía Tlalpan podrá publicar con fines educativos las recetas con los créditos de autoría correspondientes

Motivos de descalificación

- Está totalmente prohibido salir a comprar en ese momento vajilla o insumos.
- Quedan descalificados aquellos equipos que no cumplan con los tiempos establecidos, así como aquellos que no se presenten con el uniforme limpio y completo.
- Los asuntos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos por el comité organizador.

- **Contacto:** Lic. Edith Morales Reyna, Encargada de Comunicación y Capacitación de la Gerencia Estatal de CONAFOR en la Ciudad de México. emorales@conafor.gob.mx, teléfonos: 56.58.32.15 ext. 5505