

FESTIVAL INTERNACIONAL DE

# Santa Lucía

MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

## CONVOCATORIA

El Festival Internacional de Santa Lucía, convoca al:

1er CONCURSO DE COCINA CON ELEMENTOS TRADICIONALES:

### “NUEVO LEÓN SABE BIEN”

#### OBJETIVO GENERAL

Promover y preservar la cocina tradicional del Noreste; recuperar la tradición culinaria de la región, contar de la receta historias, anécdotas, antecedentes, leyendas, memorias, crónicas y todo aquello que pueda aportar para el legado de nuestra región a las generaciones actuales y futuras.

#### BASES

##### I. De las modalidades de participación

1. Los habitantes de Nuevo León interesados en participar en este concurso, podrán hacerlo bajo las siguientes modalidades:

- a) Receta de platillo dulce
- b) Receta de platillo salado

##### II. De las categorías de participación

1. Podrán participar todas las personas, aficionadas y amantes de la cocina; sin importar su profesión u oficio.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE

# Santa Lucía

MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

### III. De la participación

1. Podrán participar las personas mayores de 18 años que radiquen en Nuevo León, que comprueben su residencia y edad conforme a los requisitos de la presente convocatoria.
2. Los interesados podrán inscribir sólo un platillo y en una sola modalidad.
3. Si durante la revisión de los expedientes se detecta que un participante registró más de una receta, o se inscribió en ambas modalidades, se cancelarán sus folios de registro y con ello se le descalificará de manera automática del concurso.
4. Durante la etapa presencial, los concursantes, se deberán presentarse con ropa de color claro, mandil o filipina blanca y el cabello cubierto.
5. Los insumos para la elaboración de los platillos corren por cuenta de los participantes.
6. No podrán participar personas con algún tipo de relación directa con el Comité Organizador o integrantes del Jurado Calificador; igualmente, no podrán participar servidores públicos ni personas menores de edad.
7. El Comité Organizador no se hace responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los enseres prestados a los participantes.
8. El trámite de inscripción al concurso es **GRATUITO**.

### IV. Del registro de los participantes

1. El registro podrá realizarse a través del sitio web [www.nuevoleonsabebien.com.mx](http://www.nuevoleonsabebien.com.mx) donde deberán seguir las instrucciones de llenado del formulario y anexar copia digital de los documentos solicitados. La plataforma estará disponible las 24 horas, desde el 7 de agosto y hasta el 13 de octubre de 2019.
2. En ambos casos el registro incluye la descripción detallada de la receta concursante, con tiempos de cocción y gramajes (kg, g, l, ó ml) necesarios en la receta, detallando los enseres que se utilizarán durante el proceso. Así mismo estará el apartado donde se contará de la receta historias, anécdotas, antecedentes, leyendas, memorias, crónicas, etc.
3. Posterior al registro, se contactará el día 20 de octubre de 2019 vía telefónica y electrónica a los participantes que califiquen a la etapa final, informándoles de la fecha, lugar y hora para presentar físicamente su platillo, así como una exposición y serie de preguntas ante el Jurado Calificador.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE

# Santa Lucía

MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

4. Todos los concursantes otorgarán su autorización al Comité Organizador para hacer uso de la receta en las diversas actividades de promoción y difusión del concurso, incluida la posibilidad de la edición de un libro que recopilará a las recetas ganadoras y otras participantes.

De los requisitos:

1. Los concursantes deberán llenar un formato de registro, tanto quienes hagan uso de la plataforma electrónica como aquellos que acudan a los módulos de atención señalados en la presente convocatoria.
2. En ambos casos deberán de entregar copia simple (electrónica para quienes consulten el portal e impresa para quienes acudan a los módulos de atención) de los siguientes documentos.
3. Identificación oficial vigente con domicilio en Nuevo León (IFE, INE, Pasaporte o Cédula Profesional).
4. Comprobante de domicilio de Nuevo León con una antigüedad no mayor a tres meses a partir de la fecha de publicación de esta Convocatoria.
5. Para el caso de quienes se registren a través de la plataforma, y en caso de ser seleccionado para la etapa presencial les corresponderá entregar estos documentos de manera impresa en copia simple y mostrar los originales para su cotejo.

El Comité Organizador y/o Jurado Calificador, previo aviso y conforme avance el proceso de selección, podrá solicitar otros documentos como copia de CURP, RFC, entre otros.

## V. Del proceso de selección

1. El Comité Organizador conformará una selección para integrar el Jurado Calificador, el cual reunirá a especialistas y profesionales en el ramo de la gastronomía, nutrición, sociología, mercadotecnia y/o población en general, los cuales se encargarán de realizar una primera evaluación a cada una de las recetas registradas.
2. El jurado evaluará el carácter tradicional, equilibrio nutricional, ingredientes nativos y complementarios, originalidad y armonía de los sabores; con criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad para todos los participantes.
3. La calificación final de cada platillo será el resultado de la suma que cada uno de los miembros del Jurado Calificador aportó por cada concepto a evaluar. Es importante señalar que, en esta etapa del concurso, el Jurado Calificador no tiene acceso a los nombres y/o características del participante.

FESTIVAL INTERNACIONAL DE

# Santa Lucía

MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

Mediante una contraseña especial, el Jurado Calificador sólo podrá acceder al apartado correspondiente a la receta ingresada y realizar su labor conforme a los parámetros referidos.

4. Habrá un primer corte para seleccionar a los semifinalistas. Aquellos registros que obtengan la puntuación más alta de esta primera etapa de evaluación, pasarán a la etapa presencial de la gran final donde se seleccionarán a los ganadores, aplicándose una nueva evaluación, no acumulable con la anterior.
5. Durante la etapa presencial, los participantes deberán llevarán el platillo concursante listo, sólo para calentar, montar y presentar en las instalaciones que se les indiquen, tomando en cuenta 8 raciones para degustación de los jueces y el platillo en presentación normal descrito anteriormente.
6. Durante la etapa presencial, los participantes deberán llevarán el platillo concursante listo, sólo para calentar, montar y presentar en las instalaciones que se les indiquen, tomando en cuenta 8 raciones para degustación de los jueces y el platillo en presentación normal descrito anteriormente.
7. Los miembros del Jurado Calificador podrán adoptar las decisiones que estimen oportunas para el buen desarrollo del concurso.
8. El fallo del Jurado Calificador será inapelable y, en caso de considerarlo, podrá dejar desierto alguno de los premios.
9. El Comité Organizador sesionará para designar mediante la revisión y concentrado de las calificaciones a los ganadores del Concurso, que serán aquéllos que hayan obtenido los puntajes más altos en cada de una las modalidades.

## VI. De los premios

Los concursantes ganadores recibirán los siguientes premios:

Modalidad Platillo Salado	Modalidad Platillo Dulce
1. <sup>er</sup> lugar \$ 75,000.00	1. <sup>er</sup> lugar \$ 75,000.00
2. <sup>o</sup> lugar \$ 50,000.00	2. <sup>o</sup> lugar \$ 50,000.00
3. <sup>er</sup> lugar \$ 25,000.00	3. <sup>er</sup> lugar \$ 25,000.00

FESTIVAL INTERNACIONAL DE

# Santa Lucía

MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

## VII. Del Comité Organizador

1. El Comité Organizador está integrado por personas servidoras públicas del Estado de Nuevo León y personal del Festival Internacional de Santa Lucía.

## VIII. Publicación de Resultados

Los resultados del concurso se publicarán en las páginas web: [www.festivalsantalucia.gob.mx](http://www.festivalsantalucia.gob.mx) y [www.nuevoleonsabebien.com.mx](http://www.nuevoleonsabebien.com.mx). A partir del día 21 de octubre de 2019 podrán consultar resultados de participantes finalistas y al término del Concurso se publicará la lista de recetas y participantes ganadores.

## IX. Disposiciones finales

1. La presente convocatoria estará vigente a partir del 7 de agosto y hasta el 13 de octubre de 2019.
2. El número de registros de participación no tiene límite, siempre y cuando se realicen durante el periodo de vigencia de la convocatoria.
3. El Comité Organizador cancelará la participación de las personas registradas que incumplan las bases señaladas en la presente Convocatoria.
4. Cualquier asunto no previsto en esta Convocatoria, será resuelto por el Comité Organizador.
5. Las determinaciones del Comité Organizador serán inapelables.
6. Para mayores informes, comunicarse al número telefónico 83782446, o mediante el correo electrónico: [contacto@nuevoleonsabebien.com](mailto:contacto@nuevoleonsabebien.com).

El tratamiento a los datos personales se realizará conforme a la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares (Artículos 2 y 15), así como al artículo 21 de la Ley de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Rendición de Cuentas del Estado de Nuevo León.