



1er. Concurso Estatal CECYTE CHEF Oaxaca

CONVOCATORIA

A LOS PLANTELES: 04 TUTUTEPEC, 10 MITLA, 19 CANDELARIA LOXICHA, 21 SAN PEDRO POCHUTLA, 38 SANTA MARÍA HUATULCO Y 40 SANTA MARÍA ATZOMPA, CON LA CARRERA TÉCNICO EN SERVICIOS EN HOTELERÍA.
AL PRIMER CONCURSO ESTATAL CECyTE CHEF
OAXACA EL 21 DE OCTUBRE DEL 2024

1. PRESENTACIÓN

El Concurso CECyTE Chef busca que muestres tu talento y pasión por la gastronomía. Si eres estudiante del CECyTEO y disfrutas creando delicias en la cocina, este es tu momento de brillar. Este concurso celebra no solo tus habilidades, sino también la increíble diversidad cultural de nuestro Estado. Comparte tus platillos, cuéntanos las historias que los inspiran y destaca lo mejor de tu región. ¡Estamos listos para emocionarnos con tus creaciones!

2. OBJETIVOS

- Celebrar la creatividad y originalidad en la elaboración de platillos y bebidas.
- Fomentar la innovación culinaria utilizando ingredientes tradicionales para crear delicias que representen las características de cada región.
- Promover la cultura y la tradición regional, animando a los participantes a presentar creaciones que reflejen sus raíces culturales.

3. LUGAR Y FECHA

El concurso se llevará a cabo en: **FACULTAD DE GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA.**

FECHA	ACTIVIDAD
21 DE OCTUBRE	EXHIBICIÓN DE PLATILLOS PARA SELECCIONAR EL GANADOR Y REPRESENTANTE DEL ESTADO DE OAXACA.

4. BASES Y REQUERIMIENTOS DE PARTICIPACIÓN

¿QUIÉNES PODRÁN PARTICIPAR?

Podrá participar un equipo por Plantel; cada equipo deberá estar conformado por estudiantes actualmente matriculados y que deseen descubrir y explorar sus habilidades gastronómicas.

INSCRIPCIÓN

1. Participación por Plantel: Cada equipo deberá estar conformado por mínimo 2 y máximo 5 integrantes y podrá contar con un máximo de 1 asesor.
2. Requisitos de Inscripción: Los estudiantes interesados en participar deberán estar inscritos en los siguientes planteles: 04 TUTUTEPEC, 10 MITLA, 19 CANDELARIA LOXICHA, 21 SAN PEDRO POCHUTLA, 38 SANTA MARÍA HUATULCO Y 40 SANTA MARÍA ATZOMPA; únicamente los alumnos que cursen la carrera Técnica de Servicios de Hotelería. Y presentar una identificación (gafete) o constancia de estudiante (vigente) con fotografía.
3. Sustituciones: Los integrantes inscritos no podrán ser reemplazados el día del evento, a menos que se notifique al Comité Técnico con al menos 3 días de anticipación la sustitución de uno de sus participantes. El apoyo de la Dirección General será para los insumos de las recetas únicamente, el traslado, hospedaje y alimentación corre a cargo de los participantes.
4. Inicio del Proceso de Inscripción: Para formalizar su participación, el asesor responsable deberá registrar a su equipo participante, así como las recetas para el platillo de entrada, plato fuerte, bebida y postre a más tardar el 17 de octubre de 2024, a las 14:59 horas a través de la página oficial www.cecYTEO.edu.mx/cecYTEchef.

FASES DEL DESAFÍO CULINARIO (TIEMPOS A PRESENTAR)

Los participantes deberán presentar una entrada, un plato fuerte, un postre y una bebida.

ACERCA DE LOS PLATILLOS

1. La proteína para la entrada y el plato fuerte podrán ser: carnes blancas (pollo, pavo, cerdo, codorniz o perdiz), pescados y mariscos.
2. Cabe mencionar que, el uso de proteína en la entrada es opcional; pero si se utiliza, deberá ser una de las antes mencionadas.
3. Se presentará un platillo muestra de cada tiempo (exhibición) y para degustación del Jurado tres porciones individuales.
4. No se permitirán alimentos previamente cocinados, excepto marinados (crudos) y sin uso de alcohol.
5. El montaje será libre.
6. El platillo de muestra debe ser montado de manera artística y atractiva. No obstante, el montaje de los platillos será libre.

ACERCA DE LA BEBIDA

1. Deberá maridar con el plato fuerte.
2. Podrá emplear maceración (no flameado).
3. No se podrá utilizar alcohol.
4. Se presentará una bebida muestra (exhibición) y para degustación del Jurado tres porciones individuales.
5. El montaje de la bebida deberá ser únicamente en cristalería tradicional (no fruta, no barro).

5. CRITERIOS DE COMPETENCIA Y EVALUACIÓN

1. Las recetas elaboradas por los alumnos deberán ser innovadoras y creativas en sabores, texturas y presentación del platillo.
2. Aplicación de las normas de seguridad e higiene:
 - Vestimenta adecuada: Gorro o cofia de cocina, filipina, pantalón (no leggings, falda).
 - Cubre boca, mandil o delantal, calzado cerrado.
 - No se permitirá: maquillaje excesivo, no pestañas postizas, uñas largas, pintadas o postizas, joyería, audífonos, teléfono celular, gafetes durante su participación.
3. Presentación y exposición de platillos y bebida.

Nota: Tiempos: 1 hora y media de preparación y 5 minutos para exposición ante el jurado.

6. DEL JURADO CALIFICADOR

- I. Estará integrado por personal externo al Colegio y reconocidos chefs, cocineros, restauranteros.
- II. El Jurado visitará cada una de las mesas de las estaciones de trabajo para calificar: Entrada, plato fuerte, postre y bebida, considerando que su intervención no exceda a 10 minutos.
- III. Los resultados se asentarán en un Acta de Resultados firmada por el jurado.
- IV. Los casos no previstos serán resueltos por el jurado Calificador y el Comité Técnico.
- V. El dictamen del Jurado Calificador será **INAPELABLE**.

7. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

1. Que los platillos y la bebida presentados no sea el de la receta estándar. (en caso de hacer un cambio notificarlo al comité organizador 3 días antes del evento).
2. Llevar alimentos previamente cocinados.
3. Intervención, participación, asesoría, acercamiento del docente asesor en el proceso de preparación de los alimentos.
4. Uso de audífonos y celular por parte del estudiante.
5. Impuntualidad.
6. Sustitución de alumnos el día del evento

8. DEL COMITÉ TÉCNICO

1. Estará integrado por dos representantes de la Dirección de Vinculación con el Sector Productivo del CECyTEO y 2 representantes de la UTVC.
2. El Comité Técnico deberá recabar las Actas de Evaluación del jurado al término de cada presentación de los equipos participantes, con el objetivo de llevar a cabo el desglose de resultados.
3. El Comité Técnico deberá conocer con oportunidad los nombres y trayectorias de los integrantes del jurado y confirmar su asistencia al inicio del evento.
4. Previamente a la Ceremonia de Clausura, el Comité Técnico confirmará y recabará los resultados obtenidos indicando los tres primeros lugares y la puntuación obtenida por cada uno de ellos.
5. El Comité Técnico podrá recibir las inconformidades que presenten los equipos participantes durante el desarrollo del evento. Será su deber analizarlas y dictaminarlas.

9. LA PREMIACIÓN

1. Se realizará al finalizar el Concurso.
2. Se reconocerá al equipo ganador del primer lugar, quien será el representante Estatal en el Concurso Nacional.
3. Se entregará reconocimiento a los equipos participantes.

LIC. BANCA LUZ MARTÍNEZ GUZMÁN
DIRECTORA GENERAL DEL COLEGIO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y
TECNOLÓGICOS DEL ESTADO DE OAXACA



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

