

**LAS JUNTA DE GOBIERNO DE LA FERIA TABASCO
A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y PESCA
EMITEN LA PRESENTE:**

CONVOCATORIA

A LAS PERSONAS INTERESADAS EN PARTICIPAR EN EL
**PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO ESTATAL “DEL RIO A
TU MESA, CELEBRANDO A LA MOJARRA”**
A celebrarse los días 6 y 7 de mayo de 2025

OBJETIVO DEL CONCURSO:

Concurso gastronómico de impacto estatal, que tiene como objetivo promover el consumo de la Mojarra Tilapia como una fuente de proteína de origen animal con basto número de nutrientes producida en el estado de Tabasco y contiene proteínas altamente digeribles por el humano dando 19 gramos de proteína en 100 gramos de pescado. Así como impulsar el desarrollo de productos gastronómicos vinculados a las técnicas de cocina tradicional, la innovación culinaria, la puesta en valor de productos e ingredientes que enaltecen nuestra identidad gastro turística.

LUGAR Y FECHA DE REGISTRO:

Las personas interesadas podrán registrarse de manera individual mediante un enlace de registro el cual estará disponible a partir de los días 03, 04, 05 de mayo del presente año en un horario de 10:00 a.m. a 15:00 p.m. por medio de la SEDAP.

QUIÉNES PODRÁN PARTICIPAR:

- ❖ Se convoca a los primeros 11 primeros talentos culinarios (COCINERAS Y COCINEROS TRADICIONALES DEL ESTADO) que han aprendido y conservado la cocina de su región, transmitiéndola de generación en generación. Su labor es fundamental para la gastronomía mexicana, que es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

REQUISITOS:

- ❖ Llenar el formato de registro en línea de participación al concurso, la modalidad es individual.
- ❖ Elaborar su platillo utilizando la Mojarra como principal proteína.
- ❖ Preparación y proceso de elaboración del platillo frente al público para su descripción con una duración máxima de 90 minutos para concluir el platillo.
- ❖ Presentar a las personas encargadas de calificar, la receta del platillo a preparar y la lista con los ingredientes utilizados en cada uno de los platillos.
- ❖ Los participantes son responsables de sus insumos y utensilios para el evento, así como el equipo a utilizar para la preparación. (Los participantes contarán con un toldo de 20x40 y un fogón para desarrollar sus actividades)

BASES GENERALES A CALIFICAR:

El jurado calificador estará conformado por personas expertas en gastronomía quienes evaluarán los platillos con base en los siguientes criterios:

- ❖ Presentación o emplatado del platillo.
- ❖ Cumplir con el tiempo establecido para la elaboración del platillo (90 minutos)
- ❖ Balance del platillo.
- ❖ Como parte fundamental, se juzgará el sabor, olor, color y textura.

FASES DEL EVENTO:

Fase 1: Martes 6 de mayo 2025

Platillo típico o representativo del estado de Tabasco.

Se iniciara en punto de las 12:00 horas con un tiempo de elaboración de 90 minutos para la elaboración del platillo en el cual la única proteína que podrá utilizarse será la mojarra.

En esta fase los participantes iniciaran escalonadamente:

Participante No.	Hora de inicio	Hora de termino
1	12:00 hrs.	13:30 hrs.
2	12:10 hrs.	13:40 hrs.
3	12:20 hrs.	13:50 hrs.
4	12:30 hrs.	14:00 hrs.
5	12:40 hrs.	14:10 hrs.
6	12:50 hrs.	14:20 hrs.
7	13:00 hrs.	14:30 hrs.
8	13:10 hrs.	14:40 hrs.
9	13:20 hrs.	14:50 hrs.
10	13:30 hrs.	15:00 hrs.
11	13:40 hrs.	15:10 hrs.

Al termino del tiempo otorgado para la elaboración del platillo el jurado calificador determinara de las 11 personas concursantes cuales son las 5 que pasan a la segunda fase.

FASES DEL EVENTO:

Fase 2: Miércoles 7 de mayo 2025

Platillo propuesto por el autor (De lo que han aprendido, cocinado, viajado y comido sin restricción de estado o país, es decir, de cualquier parte del mundo)

Se iniciara en punto de las 12 horas con los 5 finalistas otorgándoseles 90 minutos para la elaboración del platillo en el cual la única proteína que podrá utilizarse será la mojarra.

En esta fase los participantes iniciaran escalonadamente:

Participante No.	Hora de inicio	Hora de termino
1	12:00 hrs.	13:30 hrs.
2	12:10 hrs.	13:40 hrs.
3	12:20 hrs.	13:50 hrs.
4	12:30 hrs.	14:00 hrs.
5	12:40 hrs.	14:10 hrs.

Al termino del tiempo otorgado para la elaboración del platillo el jurado calificador determinara de las 5 personas finalistas quienes serán acreedores al 1ro, 2do y 3er lugar del PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO ESTATAL “DEL RIO A TU MESA, CELEBRANDO A LA MOJARRA”

QUIÉNES CALIFICARÁN:

El proceso de evaluación será transparente y brindará retroalimentación constructiva a todas las personas participantes para fomentar la mejora continua en la calidad de los platillos.

Las situaciones no previstas en esta convocatoria, serán resueltas por el Comité Interno de Feria de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Pesca.

La decisión del jurado será final e inapelable.

Jurado:

Chefs calificados y seleccionados para juzgamiento derivado a su experiencia gastronómica.

PREMIOS POR LUGAR:

PRIMER LUGAR:	\$40,000.00
SEGUNDO LUGAR:	\$25,000.00
TERCER LUGAR:	\$15,000.00



LUGAR Y FECHA DE PREMIACIÓN:

La premiación a las personas ganadoras se llevará a efecto el día 11 de mayo de 2025, en el evento de clausura de la Feria Tabasco 2025 por el Gobernador del Estado de Tabasco

TODOS LOS TRÁMITES SON GRATUITOS

Publicado en Villahermosa, Tabasco a los 15 días del mes de febrero de 2025.