



CONVOCATORIA 2018



2° ENCUENTRO de **Cocineras Tradicionales** de Oaxaca 2018

TESORO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

25 al 28 de Abril

Plaza de la Danza, Oaxaca





CONVOCATORIA 2018

EL H. AYUNTAMIENTO DE LA CIUDAD DE OAXACA, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO, EN COORDINACIÓN CON LA ASOCIACIÓN DE COCINERAS TRADICIONALES DE OAXACA, A.C.

CONVOCA AL:

2º ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES DE OAXACA 2018

Con el propósito de fomentar la promoción, salvaguarda y difusión de la grandeza gastronómica de Oaxaca y posicionar a las cocineras tradicionales y las comunidades participantes en un escenario Internacional, brindándoles la oportunidad de dar a conocer esta importante manifestación de cultura e identidad.

El 2º Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca se llevará a cabo del 25 al 28 de abril de 2018, en la explanada de la Plaza de la Danza, en el marco de los festejos del “486 Aniversario de la Ciudad de Oaxaca” bajo las siguientes:

BASES

Podrán participar cocineras tradicionales originarias y radicadas en cualquier comunidad del Estado de Oaxaca, que cumplan con los siguientes criterios:

- a) Ser reconocida en su comunidad como “cocinera tradicional”.
- b) Cocinar platillos originarios del lugar donde radica.
- c) Utilizar técnicas tradicionales para la preparación de los alimentos.
- d) Usar utensilios propios de la comunidad para realizar su platillo.
- e) Cocinar con productos originarios de su comunidad.
- f) Realizar su registro de inscripción.



INSCRIPCIONES

Esta Convocatoria será publicada a través de las diferentes oficinas del H. Ayuntamiento de Oaxaca, así como también a través de los medios digitales de comunicación oficiales.

La inscripción queda abierta a partir de la publicación de esta convocatoria y se cerrará el día viernes 28 de febrero de 2018 a las 18:00 hrs., o una vez cubierta la capacidad de 100 espacios.

La inscripción se realizará ÚNICAMENTE a través del Comité Organizador del evento.

Las interesadas deberán acudir a las oficinas de su municipio y solicitar los formatos correspondientes.

Los cuatro formatos de inscripción deberán rellenarse y enviarse completos vía electrónica a la dirección oaxacacocinerastradicionales@gmail.com o vía correo postal a las oficinas de la Dirección General de Turismo ubicadas en Matamoros #102, Planta Alta, Centro, C.P. 68000 en un horario de 9:00 a 15:00 hrs. Dudas y comentarios podrán resolverse llamando al 51 6 82 99 y al celular 951 157 8567 con Erika Cabrera Neri.

Para la inscripción es necesario integrar además los siguientes REQUISITOS:

1. Copia de Identificación oficial vigente.
2. Copia de un comprobante de domicilio (recibo de luz, predial o agua).
3. CURP.
4. Carta que la acredite como Cocinera Tradicional (acta de asamblea o documento por parte del municipio, agencia o población que la acredite como cocinera de esa comunidad).
5. Documentación requerida de los ayudantes. Cabe mencionar que no se concederán prórrogas para la inscripción.

De acuerdo a la disponibilidad de espacio y tiempo, este evento tiene un cupo limitado. Todo formato de inscripción debe recibirse a más tardar el día 28 de febrero del presente, en el domicilio o correo electrónico antes señalado.

REGLAMENTO

PREVIO AL EVENTO - DURANTE EL EVENTO - GASTOS E INGRESOS



PREVIO AL EVENTO

- I.** Cada cocinera podrá formar un equipo de trabajo hasta con dos ayudantes como máximo. Estos ayudantes deberán presentar los siguientes requisitos: copia de INE, copia de comprobante de domicilio.
- II.** Al momento de la Inscripción, las cocineras deberán entregar la lista de los platillos tradicionales con los que participarán (máximo 5) incluyendo un platillo “ceremonial” el cual deberá ser un platillo preparado en el marco de algún evento festivo, celebración oficial o fiesta patronal.
- III.** En su participación podrán incluir también bebidas tradicionales así como dulces, panes y postres tradicionales originarios de su comunidad; los cuales también deberán ser descritos brevemente como en el caso de los platillos.
- IV.** Una vez seleccionadas por el Comité Organizador, las cocineras serán notificadas de su participación.
- V.** Todas las cocineras que sean elegidas deberán asistir de manera OBLIGATORIA y cubriendo sus gastos al Taller de Manejo Higiénico de Alimentos el día 14 de marzo del presente a las 10:00 hrs. en el Centro Cultural Reforma ubicado en Emilio Carranza Esq. Sabinos, Col. Reforma, C.P. 68050, Oaxaca, Oax.; la inasistencia será motivo de descalificación. Si así lo desean, podrán asistir también sus ayudantes.
- VI.** Ese mismo día 14 de marzo, a las 17:00 hrs., deberán participar vistiendo el traje representativo de su comunidad en la fotografía oficial que será utilizada para la promoción de todo el evento y en la fotografía individual para la edición del libro “MEMORIAS DEL ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES 2018”.
- VII.** Posterior a esta reunión, las participantes deberán fijar los precios y porciones con que venderán sus platillos y estos deberán notificarse al Comité Organizador.

DURANTE EL EVENTO

VIII. La Dirección General de Turismo otorgará sin costo un stand para la venta al público de sus platillos el cual mide 1.22 m. x 2. 44 m.

IX. Ninguna cocinera tendrá la facultad de CEDER o DONAR su espacio.

X. Apegados a la cultura y tradición de la comunidad, los platillos tienen que prepararse con los ingredientes originarios de la región y exhibirse en cazuelas y utensilios de la región tales como molcajetes, metates, jarros, ollas, etc., con los que habitualmente son preparados.

XI. Queda estrictamente prohibido el uso de salsas, aderezos, tortillas de máquina o cualquier otro ingrediente envasado que no corresponda al origen tradicional que representa el platillo.

XII. Es obligación de cada participante contar con alimentos suficientes para la venta de principio a fin del evento. (No pueden cerrar antes porque se quedaron sin comida).

XIII. Las participantes deben comprometerse a mantener los precios y porciones acordados durante todo el evento. En caso de no cumplir este acuerdo, se procederá a la suspensión inmediata de su participación.

XIV. Cada cocinera se hará responsable de la limpieza y calidad con la que sirve sus platillos a los comensales; adicionalmente, habrá un Comité que inspeccionará la calidad y calidez del servicio. Las cocineras deberán estar dispuestas a escuchar y mejorar lo que les sea observado.

XV. Las participantes deberán ambientar el stand de acuerdo a su lugar de origen, se pide que utilicen los materiales tradicionales de su región. De ninguna manera, podrá hacerse promoción o difusión de candidatos o partidos políticos.

XVI. Es obligatorio portar los trajes típicos de su comunidad (incluyendo tlacoyales, mandiles, huípiles, etc.) durante los días que dura el 2° Encuentro. Queda prohibido el uso de ropa de mezclilla, o de cualquier material que no corresponda a la indumentaria nativa; así como también queda prohibido el uso de uñas postizas y maquillaje excesivo.

XVII. Cada stand mostrará durante todo el evento letreros tamaño tabloide con los nombres de los platillos y los precios. Estos letreros serán colocados por el Comité Organizador.

XVIII. En todo momento de su participación, las cocineras y sus ayudantes deberán portar el gafete de identificación que les será proporcionado.

XIX. Todas las cocineras asistentes al 2° Encuentro deberán permanecer los 5 días que dura el evento de manera OBLIGATORIA para su participación en el Convite y el Programa Académico.

XX. Cada cocinera recibirá de conformidad el equipo mayor de apoyo que les sea proporcionado y deberá devolverlo al final del evento. Al momento de la entrega, el equipo será revisado y en caso de detectarse desperfecto o anomalía, la cocinera tendrá que pagar el costo de reparación o reposición.

XXI. Es responsabilidad de cada participante traer los utensilios, ingredientes y cualquier otro material necesario para cocinar. Carbón, leña y algunos utensilios estarán a la venta en el lugar durante los días del evento.

XXII. Los gastos que se generen durante la realización del evento en conceptos como garrafones de agua y hielo, serán pagados exclusivamente por las cocineras que los utilicen.

XXIII. A cada equipo de cocineras se les hará una entrega inicial de vajilla y cubiertos para servir sus platillos al público. Cada vez que se agote la vajilla y cubiertos serán surtidos nuevamente. Al final del día deberán entregar la vajilla y cubiertos que no haya utilizado.

GASTOS E INGRESOS

XXIV. La Dirección de Ingresos del H. Ayuntamiento y el Comité Organizador serán los responsables de tener a la venta los boletos que serán reconocidos como único medio de compra-venta al interior del evento.

XXV. Queda totalmente prohibido a las cocineras vender al público sin boleto. Si alguna participante recibe pagos en efectivo, será sancionada con la suspensión inmediata de su participación en este y en otros eventos posteriores.

XXVI. El dinero generado por la venta de sus platillos será ganancia íntegra de cada Cocinera.

XXVII. Los cortes de caja se harán al final de su participación cada día, únicamente para llevar el control de sus ventas.

Les será entregado un recibo por la venta del día, mismo que deberán conservar, ya que el pago total a las cocineras se hará el último día del evento contra sus recibos.

Es importante recalcar que no se pagará por día, sino al término del evento.

XXVIII. Cada cocinera donará algunos platillos para invitados especiales y prensa especializada, así como para el personal de apoyo asignado a cada una.

XXIX. El control de estos platillos de cortesía se llevará con un boletaje especial y será proporcional a la venta.

La grandeza gastronómica de Oaxaca es un valor fundamental de nuestra identidad y se constituye como un detonante de desarrollo y bienestar al integrarse a una oferta cultural que se inserta en diversas cadenas productivas. Como parte de su estrategia de fortalecimiento a la vocación turística de la capital oaxaqueña, el H. Ayuntamiento de Oaxaca de Juárez cubrirá los gastos de montaje, mobiliario, sonido, promoción y demás servicios necesarios para llevar a cabo el 2° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Oaxaca.



CONCURSO

Las cocineras podrán hacerse acreedoras a un ESTÍMULO ECONÓMICO de \$5,000 (cinco mil pesos 00/100M. N.) para alguna de las siguientes categorías:

- a. **DECORACIÓN DE STAND:** Se premiará al stand mejor ambientado con los elementos de su comunidad de origen.
- b. **PLATILLO CEREMONIAL:** será premiado al mejor platillo que se usa en el marco de un acontecimiento relevante.
- c. **PLATILLO DE RESCATE:** Se premiará el platillo que represente la mejor recuperación o rescate gastronómico oaxaqueño.

NOTA: DADO QUE HABRÁ DOS GRUPOS DE COCINERAS, LA PREMIACIÓN SE LLEVARÁ A CABO EN DOS FASES: LLAMAMOS FASE 1 DEL 25 AL 26 DE ABRIL Y FASE 2 DEL 27 AL 28 DE ABRIL.

Cada participante deberá manifestar su intención de participar en alguno de los rubros anteriores rellorando el formato de participación otorgado por el Comité Organizador. Las participantes inscritas que no cumplan con los lineamientos establecidos en la presente convocatoria quedarán automáticamente descalificadas. Se nombrará un jurado calificador integrado por personalidades del ámbito culinario.



Las circunstancias no previstas por esta convocatoria serán resueltas por los organizadores y cualquier cambio será comunicado oportunamente a través del sitio web: www.oaxacacocinerastradicionales.org

TE INVITAMOS A PARTICIPAR CON ENTUSIASMO EN ESTE 2º ENCUENTRO DE COCINERAS TRADICIONALES DE OAXACA. LA DIGNIDAD CON LA QUE TÚ REPRESENTES A TU MUNICIPIO SERÁ LA FORMA EN LA QUE TODOS LOS ASISTENTES VAN A PERCIBIR A TU COMUNIDAD.

¡PON MUY EN ALTO LA COCINA TRADICIONAL Y LOS VALORES QUE ÉSTA REPRESENTA!

ATENTAMENTE
El Comité Organizador

C. Adriana C. Aguilar Escobar
Coordinadora de las Culturas,
Turismo y Economía

C. Myriam Corro Niño de Rivera
Directora General de Turismo Municipal

C. Celia Florián
Presidenta de la Asociación
de Cocineras Tradicionales A. C.

Oaxaca de Juárez, Oax. a 01 de Febrero de 2018