

La Secretaría de Cultura a través del Complejo Cultural Los Pinos invita a todos los mexicanos a partir de los 8 años, a participar en la

CONVOCATORIA

COCINANDO EN CASA CON EL MAÍZ Y LA MILPA

En la que disfrutemos el tiempo en casa para crear, preparar o recuperar recetas **que tengan como base central, el Maíz y/o alguno(s) de los componentes de la Milpa.**

La Milpa es un sistema sustentable agrícola que está compuesta de maíz, calabaza, frijol, ejotes, chiles, jitomates, tomates verdes, quelites, quintoniles, verdolagas, romeritos, epazote, huauzontles, huitlacoche.

BASES GENERALES

1. Podrán participar mexicanos y mexicanas, que residan o no en el país, a partir de los 8 años.
2. Las modalidades de platillos que pueden presentar son:
 - a. Antojito o entrada: suele comerse como aperitivo o puede consumirse en un primer tiempo.
 - b. Sopa: preparación de consistencia líquida.
 - c. Plato fuerte: platillo que generalmente integra el uso de una proteína y guarnición.
 - d. Postre: plato de sabor dulce o agrisado que se sirve al final de la comida.
3. Las categorías de participación son:
 - a. Niños y niñas de 8 a 14 años.
 - b. Jóvenes de 15 a 24 años.
 - c. Personas adultas de 25 a 64 años.
 - d. Personas adultas mayores de 65 años en adelante.
4. Enviar al correo electrónico contactolospinos@cultura.gob.mx, la siguiente información:
 - a. Acta de nacimiento, sólo para validar categoría de participación (escaneada o fotografía).
 - b. Municipio y Estado donde vives.
 - c. Teléfono de casa o celular de contacto.
 - d. Correo electrónico de contacto.
 - e. Redes sociales, en caso de tenerlas.
 - f. Para menores de edad, deberá integrar la

identificación oficial del padre o tutor, así como el consentimiento firmado de que participa en la Convocatoria. (escaneada o fotografía)

- g. Receta que debe contener (documento .doc o .pdf):
 - i. Nombre de la receta
 - ii. Lista de ingredientes, señalando cantidades a utilizar
 - iii. Descripción de proceso de preparación
 - iv. Reseña de no más de una cuartilla en la que señale como conoció o aprendió la receta; resaltar si es una receta familiar, de la comunidad o creación propia; así como el significado que da al ingrediente del maíz o la milpa como parte de nuestra herencia cultural.
- h. Fotografías que muestren*:
 - i. Una fotografía del cocinero
 - ii. Ingredientes (puedes integrarlos en una sola imagen)
 - iii. Paso a paso del proceso de preparación
 - iv. Presentación del platillo final

*Te sugerimos no exceder de 10 fotografías, las cuales puedes tomar desde tu celular, y en el título de la misma puedes colocar la parte del proceso que representa, ejemplo "Sazonar" u "Hornear".

i. Carta en donde autorice la difusión de la receta y fotografías, así como el uso de su nombre o seudónimo, en los procesos que se generen a partir de la presente Convocatoria (escaneada o fotografía). Puedes utilizar el formato que aparece al final.

5. Las solicitudes se recibirán a partir del 1 de abril y hasta el 17 de mayo de 2020 (hora del centro), en el correo electrónico contactolospinos@cultura.gob.mx.

PROCESO DE SELECCIÓN

1. Las recetas recibidas serán revisadas para verificar que cumplen con los criterios establecidos en la Convocatoria.

2. Las que acrediten la revisión, serán puestas a consideración del equipo de selección conformado por:

- Un representante de la Secretaría de Cultura
- Un representante del Complejo Cultural Los Pinos
- Un reconocido chef
- Un representante del sector restaurantero

3. El Equipo de Selección elegirá por cada categoría hasta 20 recetas por modalidad (antojito o entrada, sopa, plato fuerte y postre).

4. Las recetas seleccionadas, se subirán en las redes sociales del Complejo Cultural Los Pinos para llevar a cabo el proceso de votación, este comenzará de las 8:00 hrs, del 18 de mayo a las 23:00 hrs. al 24 de mayo del 2020 (hora del centro).

5. Las cinco recetas por modalidad en cada categoría que acumulen más votos a través de las redes sociales, serán integradas en el recetario digital Del Maíz y la Milpa, que será publicado por la Secretaría de Cultura, en el mes de septiembre del presente año.

6. Para las y los participantes que resulten ganadores, se les podrán solicitar más fotografías de sus recetas para el Recetario.

7. Los resultados serán dados a conocer el 31 de mayo de 2020 a las 11:00 hrs. (hora del centro), en la plataforma Contigo en la Distancia (contigoenladistancia.cultura.gob.mx), así como en

las redes sociales de la Secretaría de Cultura y del Complejo Cultural Los Pinos.

8. Las recetas con mayor votación por categoría recibirán una artesanía ligada a usos o temas culinarios, además de libros o recetarios de la colección Cocina Indígena y Popular, mismos que recogen tradiciones gastronómicas de distintas regiones de México o de temas como el maíz, los tamales, entre otros.

CONSIDERACIONES

a. La proteína incluida en el platillo podrá ser cualquier carne de animal doméstico, de caza o de pesca que no se encuentre en peligro de extinción (res, pollo, guajolote, cerdo, faisán, pato, pescados de todo tipo, mariscos, huevos de cualquier ave comestible, etcétera).

b. Deben registrarse como participantes las personas que elaboran la receta.

c. Esta Convocatoria no está dirigida a chefs o cocineras(os) profesionales, es un proceso de participación para mexicanos o mexicanas que desde casa quieran compartirnos su talento y pasión por la cocina.

d. Para tus fotografías puedes utilizar tu celular, te recomendamos tomarlas en lugares muy bien iluminados por luz natural o artificial, con fondos que resalten el color de los ingredientes y el platillo preparado, y que enfoquen en primer plano tu preparación.

e. Si tienes dudas o necesitas asesoría, escríbenos a contactolospinos@cultura.gob.mx



Complejo Cultural Los Pinos | Parque Lira s/n,
Bosque de Chapultepec 1.ª Sección, Alcaldía Miguel Hidalgo



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA