



## CONVOCATORIA: CONCURSO REGIONAL “ELABORACIÓN DE PLATILLOS SALUDABLES, DULCES Y SALADOS A BASE DE FRIJOL 2025”

El Sistema Producto Frijol, que emana de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable; en coordinación con la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua, en el marco de la Expo Agro Internacional Chihuahua, presentan la Convocatoria para el Concurso Regional “**Elaboración de Platillos Saludables, Dulces y Salados a base de frijol 2025**”, actividad dentro de la Campaña de Promoción al Consumo de Frijol: “**FRIJOL, TRADICIÓN QUE ALIMENTA**”.

### OBJETIVOS:

1. Promover el consumo de Frijol.
2. Fomentar la elaboración de recetas saludables a base de frijol, tradicionales e innovadoras entre la población del estado de Chihuahua y de otras entidades federativas.
3. Hacer uso de la creatividad culinaria con la finalidad del rescate de la cultura alimentaria tradicional y que la población las utilice en sus preparaciones cotidianas.
4. Presentar una mayor diversidad de opciones para el consumo de frijol.
5. Lograr la participación de los principales estados productores de frijol de nuestro país.

### PARTICIPANTES:

La presente convocatoria es pública y abierta a todas las personas del estado de Chihuahua y foráneas que deseen concursar de conformidad con las siguientes bases y siguientes categorías:

1. Chefs, alumnos y profesionales en gastronomía que deberán presentar su título, constancia o cedula profesional.
2. Personas amas de casa, personas dedicadas al hogar, personas cocineras y público en general.
3. No podrán participar los ganadores del primer, segundo y tercer lugar de la Convocatoria de platillos dulces y salados a base de frijol, celebrada en el año 2023.

### PRIMERA ETAPA:

Todas las personas interesadas podrán enviar sus recetas dulces y saladas a base de frijol **del 30 de julio al 15 de agosto del año 2025**, al correo electrónico: [cesp.frijol.chihuahua@gmail.com](mailto:cesp.frijol.chihuahua@gmail.com) y deberán llenar el formulario que se ubica en la página [www.frijol-mexicano.com](http://www.frijol-mexicano.com). El correo que se envíe deberá incluir en formato de Word, letra Arial número 12:

1. Nombre completo del participante
2. Actividad que desempeña
3. Categoría en la que participa
4. Municipio



5. Estado
6. Teléfono con lada
7. Título de la receta
8. Desarrollo de la receta
9. Foto en alta resolución o calidad fotográfica

Todas las recetas con el nombre de la persona participante se incluirán en el recetario electrónico **“FRIJOL, TRADICIÓN QUE ALIMENTA, EDICIÓN 2026”** y contarán con una constancia de participación, misma que se podrá entregar física y de forma electrónica.

**Cada participante podrá enviar una receta, dulce o salada.**

Las Inscripciones recibidas después del día de cierre no serán aceptadas.

#### **SEGUNDA ETAPA:**

Para la segunda etapa, la evaluación de las recetas se realizará mediante la deliberación de un Comité Técnico Evaluador (CTE). Donde se calificará la novedad y creatividad en la receta. Y se les notificará por correo electrónico, teléfono y se publicará la lista de los participantes en el Facebook **“Sistema Producto Frijol Chihuahua” el 19 de agosto del año en curso.**

Además, durante la **“Expo Agro Internacional Chihuahua 2025”** los participantes deberán llevar su platillo semi preparado; lo terminarán de preparar en el stand para su adecuada presentación, los platillos serán degustados y calificados por los jueces quienes decidirán quienes serán los ganadores de cada categoría.

**SEDE:** EXPO CHIHUAHUA, Av. Tecnológico 1900, Santo Niño, 31200 Chihuahua, Chihuahua. Durante el evento **“Expo Agro Internacional Chihuahua 2025”** (área de exposiciones),

**FECHA Y HORA:** jueves 11 de septiembre de las 13:00 a las 15:00 horas, dependiendo del número de participantes, se podrá hacer en dos bloques de horarios, pudiendo extenderse hasta las 17:00 horas.

**PREMIACIÓN:** La premiación será el día 12 de septiembre a las 12:30 horas, en el marco del evento Expo Agro Chihuahua, siendo la sede en el área de exposiciones del Centro de Exposiciones y Convenciones de Chihuahua.

#### **Tres únicos premios por categoría:**

Primer lugar: \$8,000.00 (OCHO MIL PESOS 00/100 M.N.)

Segundo lugar: \$6,000.00 (SEIS MIL PESOS 00/100 M.M.)

Tercer lugar: \$4,000.00 (CUATRO MIL PESOS 00/100 M.N.)

La premiación de los 6 lugares será a través de la entrega de un reconocimiento que acredite el lugar obtenido en el concurso y un estímulo económico (se solicitará INE de la persona participante).



### ASPECTOS A CALIFICAR POR EL COMITÉ EVALUADOR:

**a. Los aspectos a calificar serán:**

- ✓ Nutricional
- ✓ Saludable
- ✓ Sabor
- ✓ Aroma
- ✓ Textura
- ✓ Originalidad de la Receta
- ✓ Limpieza
- ✓ Montaje

**b. La escala de puntajes es:**

1 = Inaceptable      2 = Malo      3 = Regular      4 = Bueno      5 = Excelente

### COMPETENCIA:

1. La competencia será monitoreada y supervisada por el Comité Organizador, previa, durante y después del evento. El Comité Organizador revisará que todas las recetas sean entregadas en el tiempo y forma establecida.
2. Todos los competidores deberán presentarse, una (1) hora antes del inicio de la competencia, en caso contrario será descalificado. Jueves 11 de septiembre 12:00 horas.
3. Los competidores tienen totalmente prohibida la comunicación personal y por teléfono con personas ajenas a la Competencia, de ser así, serán penalizados y/o eliminados.
4. Los competidores deberán asegurarse que tienen listos sus insumos y utensilios así como charolas, platos, cubiertos, servilletas y todo lo que requiera para la elaboración y presentación de su platillo antes de entrar a la competencia y en caso de que falte algo, no será responsabilidad de la organización y el competidor deberá cumplir con su participación, asumiendo los faltantes.
5. La totalidad de los insumos deberán ser aportados por el participante.
7. Se controlarán la cantidad y tipo de ingredientes que entren al área del recinto.
8. Solo se permitirá la entrada de platillos semielaborados.
9. Cada participante tendrá 45' (cuarenta y cinco minutos) para la preparación final y montaje del platillo.
10. El participante, deberá tener buena presentación. (gorro, toque blanché, mandil, guantes, cubrebocas, etc.)
11. El orden de participación será definido por un sorteo que se realizará previamente al inicio del concurso.
12. El orden y la limpieza, en todas las fases del concurso, son factores que al no respetarse serán elementos de descalificación.



13. El orden de presentación no podrá ser alterado.
14. El participante deberá presentar 1 (un) platillo (para los jueces) en un formato de degustación.
15. El platillo deberá ser montado bajo las especificaciones detalladas en la receta registrada y ser presentado en la temperatura adecuada (si es caliente el platillo, deberá llevar parrilla eléctrica y mechero de alcohol para mantener su temperatura)
16. Para presentar el platillo ante los jueces dispondrá de 5 (cinco) minutos solamente.
17. La presentación del platillo ante los jueces deberá de justificar los ingredientes y técnicas utilizadas, de acuerdo al concepto del platillo diseñado.
18. La limpieza posterior a la presentación del platillo es obligatoria, debiendo dejar las instalaciones totalmente limpias y ordenadas.

#### **RECETAS:**

1. La receta entregada, deberá de indicar, cantidad, unidad y especificar los ingredientes respetando el vocabulario técnico-científico gastronómico; detallando de una manera ordenada y con una secuencia lógica, el proceso de elaboración de todos los componentes del platillo así como también los detalles de su montaje.
2. Las recetas que no respeten las reglas, serán descalificadas del Concurso.
3. El concursante no puede cambiar su receta cuando ya haya sido registrada.
4. El platillo debe estar compuesto por el ingrediente central del concurso, que en éste caso es el frijol Además de mínimo dos y máximo tres guarniciones que incluyan ingredientes y elementos regionales.
5. La receta entregada será utilizada para elaborar un recetario.

**Todo lo no previsto en la presente Convocatoria será resuelto por el Comité Estatal del Sistema Producto Frijol del Estado de Chihuahua en coordinación con la Secretaría de Desarrollo Rural.**

#### **CONTACTO:**

Comité Estatal del Sistema Producto Frijol.

E-mail: [cesp.frijol.chihuahua@gmail.com](mailto:cesp.frijol.chihuahua@gmail.com)

Página web: [www.frijol-mexicano.com](http://www.frijol-mexicano.com)

Solo Whatsapp: (614) 225 0322.