



idea^{GTO}
innovación.
desarrollo.
emprendimiento.
aceleración.



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

CONVOCATORIA

RETO

FOODATHON

LA INNOVACIÓN A PARTIR DE GUANAJUATO ¡SÍ SABE!



VALLE DE LA
MENTEFABRICA
GUANAJUATO

Silao de la Victoria Guanajuato a, 18 de octubre de 2021.

El Instituto de Innovación, Ciencia y Emprendimiento para la Competitividad para el Estado de Guanajuato "IDEA GTO", en colaboración con la Secretaría de Turismo

CONVOCAN A:

Apasionados, profesionistas y profesionales de la gastronomía, la nutrición, la biotecnología, de los alimentos; a chefs, cocineros tradicionales, artistas culinarios, diseñadores, etc., mayores de 18 años que deseen co-diseñar propuestas innovadoras para **proponer platillos y bebidas que representen a Guanajuato y la región** orientadas a generar experiencias, desde las sensaciones, emociones y gustos, que refuercen la identidad y cultura de los alimentos locales:

PRIMER RETO FOODATHON

LA INNOVACIÓN A PARTIR DE GUANAJUATO ¡SÍ SABE!

bajo las siguientes

BASES DE PARTICIPACIÓN

1. Objetivo.

Identificar oportunidades en la industria gastronómica y alimentaria, mediante el descubrimiento de nuevos sabores, la conservación de costumbres e ingredientes tradicionales e históricos para el estado de Guanajuato, a través de una competencia de innovación gastronómica y culinaria organizada en 3 desafíos.



GUANAJUATO EN UN
BOCADO
MENÚ DEL ESTADO



CONSERVAR INGREDIENTES
DE LA REGIÓN
MENÚ DEL MUNICIPIO



INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA
UNA NUEVA VENTANA

2. Público objetivo.

Ciudadanos del estado de Guanajuato y de otros Estados de la república mexicana; entusiastas del arte culinario con diversos perfiles como pueden ser: restauranteros, chefs, cocineros(as) tradicionales, nutriólogos, ingenieros en alimentos, biotecnólogos, médicos, diseñadores, artistas, sociólogos, innovadores, emprendedores, etc.

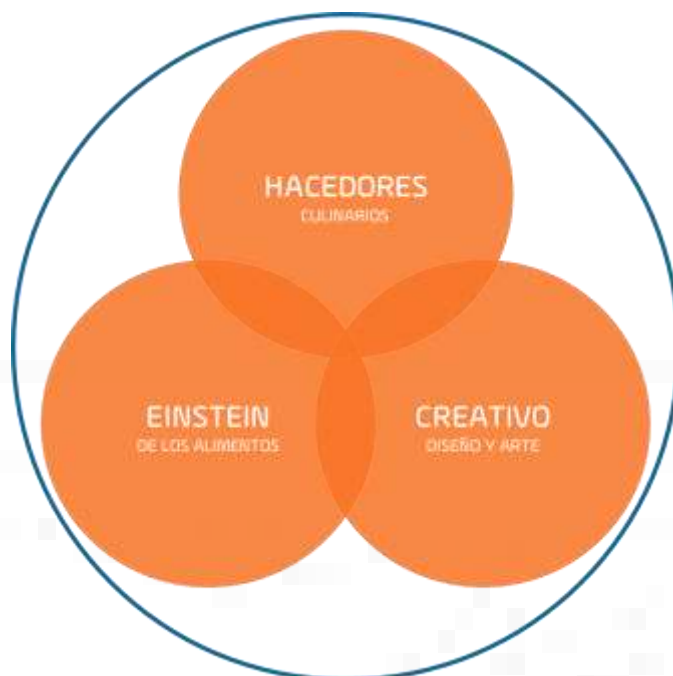
El registro será de dos formas:

- **Individual**, para consolidar equipos multidisciplinarios de mínimo 3 y máximo 5 participantes durante el proceso;
- **Por equipos**, conformados por lo menos de 3 integrantes

En el FOODATHON deberán conformarse equipos multidisciplinarios que aporten características de valor a las propuestas trabajadas durante el desarrollo del evento.

El registro POR EQUIPOS debe considerar contar, entre sus integrantes, con al menos un integrante de los siguientes perfiles:

- Einstein; son aquellos que aportan los principios científicos y técnicos para mejorar la experiencia, desde las características físico-químicas y de salud para presentar un platillo o bebida. Pueden ser ingenieros en alimentos, médicos, nutriólogos, biotecnólogos, etc.
- Hacedores; son aquellos encargados de hacer que las ideas del equipo puedan ser plasmadas en un platillo y bebida; por ejemplo: cocineros, restauranteros, banqueteros, amantes de la cocina, chefs, etc.
- Creativos; los encargados de la experiencia del comensal, recordando que “de la vista nace el amor” y son, por ejemplo: diseñadores, artistas, arquitectos, etc.



Los perfiles son solo enunciativos, no limitativos a la participación de otros perfiles que puedan cumplir con los roles descritos.

3. Procedimiento de participación.

Los participantes entrarán en un proceso de tres fases con diferentes hitos, mismos que se mencionan a continuación:

HITO	FASE	OBJETIVO	CONSIDERACIONES
Registro de participantes	N/A	Inscripción de participantes de acuerdo a bases de participación	Registro en el siguiente link: https://forms.gle/a2Tm8BQPUGpWFVYK7 Cierre de la convocatoria: 5 de noviembre de 2021, a las 22:00 hrs. del centro de México.
I. Kick Off (Arranque del reto)	Descubrimiento e innovación	En esta etapa se consolidarán equipos multidisciplinarios mediante la interacción entre participantes y generarán o concretarán ideas de propuestas para trabajar durante el FOODATHON, además de conocer y aplicar procesos y herramientas de Design Thinking y Food Design para la planeación y desarrollo de las propuestas de cada equipo. En esta fase el equipo deberá elegir la categoría de participación (los detalles de los desafíos te los contamos más adelante).	Se llevarán a cabo dos días de trabajo en siete sedes de manera simultánea, dichas sedes son: Guanajuato, León, Pénjamo, San Luis de la Paz, San Miguel de Allende, Celaya y Salvatierra. Los detalles de dichos eventos se te harán llegar por correo electrónico. Formato: Presencial. Fecha: 9 y 10 de noviembre
I. Manos a la obra	Ideación y mentoring	Se generarán sesiones de mentoring con paneles de expertos en distintas áreas relativas al <i>Food Design</i> , <i>Design Thinking</i> , <i>Gastronomía</i> , <i>Diseño</i> , etc.	Las sesiones de mentoring para los equipos participantes constarán de paneles virtuales. Formato: Virtual. Fecha: 17 y 23 de noviembre.
	Creación y presentación de Platillo Mínimo Viable (PMV)	Una vez filtradas las ideas y maduras con mentoring, cada equipo procederá a desarrollar y presentar un Platillo Mínimo Viable (PMV) de acuerdo a la categoría seleccionada. Dicho PMV deberá constar de un menú de cuatro elementos, que son: una bebida (no necesariamente coctelería), entrada, platillo fuerte y postre. Los tres mejores PMV de cada categoría serán seleccionados para pasar a la final.	Este evento se realizará de manera simultánea en las siete sedes mencionadas previamente, espera los detalles por correo. Formato: Presencial. Fecha: 25 de noviembre
II. Guanajuato ¡Bon Apétit!	Degustación y premiación	¡El momento de la verdad! Los finalistas tendrán que cocinar y presentar su PMV a nuestro grupo de evaluadores expertos, quienes emitirán su juicio para seleccionar al equipo ganador de cada categoría.	Evento realizado de forma presencial, la sede se te dará a conocer por correo electrónico.

4. Descripción de desafíos (categorías):

Cada equipo inscrito presentará una experiencia culinaria de acuerdo con el desafío en el que se haya registrado. Dicha propuesta constará de **un menú compuesto por una bebida (no necesariamente coctelería), un platillo de entrada, un platillo fuerte y un postre**. Las características de los desafíos se enuncian a continuación:

a) *“Guanajuato en un menú”*: Presentar propuesta de un menú acompañado de una bebida que represente la cultura y costumbres del Estado.

b) *“Conservar ingredientes de la región”*: Presentar propuesta de un menú acompañado de una bebida con el principal objetivo de conservar e integrar ingredientes que caracterizan a un municipio y/o región del Estado.

c) *“Innovación Gastronómica”*: Generar propuesta de un menú innovador con el propósito de crear cambios y experimentar nuevas alternativas.

5. Apoyo para Equipos Participantes

A cada equipo conformado se le facilitará un presupuesto de **\$2,000.00 (dos mil pesos 00/100 M. N.)** para la compra de insumos para dicho menú, además tendrán acceso a productos de patrocinadores.

6. Selección de finalistas y ganadores.

La selección de finalistas lo llevará a cabo un Comité de Selección, considerando los siguientes criterios de evaluación:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Método de servicio y presentación Frescura y colorido, fácil de comer, elementos colocados cercanamente, estilístico pero práctico. para mantener la temperatura, servicio en plato frío/caliente
Tamaño de la porción y balance nutricional Balance de proteína y carbohidrato, límite de peso dentro de la tolerancia de comida total, desglose nutricional.
Creatividad, menú y compatibilidad de ingredientes. ¿Los ingredientes de la receta se complementan entre sí en color, sabor y textura? ¿Están los ingredientes balanceados en tamaño y cantidad?
Sabor, textura y cocción. ¿Los principales ingredientes especificados llevan el sabor dominante?, ¿los componentes encajan entre sí?, ¿están las temperaturas correctas?, ¿las texturas reflejan las técnicas de cocción?, ¿es el sabor correcto de la salsa para carne/pescado/ave?
Investigación acerca del plato ¿Expone la procedencia del platillo? ¿Tiene características del estado?

El juicio para la selección de los finalistas será emitido por un grupo de expertos y reconocidos en el arte culinario, evaluando a los finalistas bajo los siguientes criterios:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Atributos de apreciación Como valoración global, aspecto, color, olor, sabor global, consistencia de la salsa, cremosidad de la salsa, textura de los ingredientes y textura global, entre otros.
Atributos de satisfacción Intensidad de color, tamaño de los ingredientes, sabor salado, consistencia líquida/espesa, nivel de cocción y jugosidad de los ingredientes...etc.

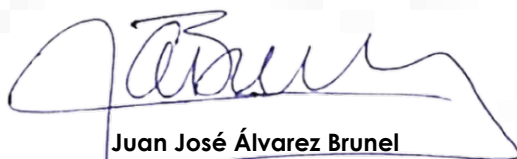
7. Beneficios

Premios en especie y en efectivo hasta por:

- 1er. Lugar** \$50,000.00 pesos 00/100 M.N
- 2do. Lugar** \$30,000.00 pesos 00/100 M.N
- 3er. Lugar** \$15,000.00 pesos 00/100 M.N

Cualquier duda o comentario, envía un correo a alozara@guanajuato.gob.mx y/o madame@guanajuato.gob.mx

Atentamente;



Juan José Álvarez Brunel
Secretario de Turismo



Juan Antonio Reus Montaña
Director General de IDEA GTO