







# EL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES EN COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

# INVITA



A LA PRIMERA EDICIÓN DEL CONCURSO DE RECETAS "La que se come en Jalisca"

## Bases de participación

### OBJETIVO

Este concurso tiene como objetivo fomentar, entre la población de las comunidades rurales y urbanas del estado de Jalisco, el reconocimiento en torno a la agricultura y la alimentación saludable, a través de la conservación y divulgación de las recetas de cocina, así como de las prácticas y conocimientos relacionados con la agricultura y cocina tradicional, basada en los sistemas alimentarios de nuestro estado.

Se propone revalorizar la importancia de cultivar, conservar y preparar los alimentos que conforman la base de nuestra alimentación y promover nuestras raíces culinarias, que son reconocidas a nivel mundial, gracias a las diversas riquezas de semillas, hortalizas, granos y frutos; así como también a otros elementos protagónicos de nuestros platillos, los cuales son emblemáticos para la cocina tradicional jalisciense.













#### REQUISITOS

- I. Persona mayor de edad a la fecha de cierre de la presente convocatoria.
- II. Persona residente del Estado de Jalisco.
- III. Proporcionar nombre, domicilio, teléfono y correo electrónico de la persona participante.
- IV. Las personas participantes deberán ser aficionados a la gastronomía y no profesionales. No podrán participar como concursantes las personas que tengan un reconocimiento considerable a nivel local, nacional o internacional, o prestigio como cocineras o cocineros especialistas. Esto con la intención de fomentar una mayor participación de personas de las comunidades rurales y urbanas que no cuentan con el reconocimiento, la preparación profesional o institucional en el área.

#### Modalidad y Procedimiento

- 1.La modalidad de participación es individual.
- 2.El registro se realizará a través del siguiente formulario: https://forms.gle/7zyuU5ucnZdR96sW6
- 3. Enviar al correo electrónico quecomejalisco@cusur.udg.mx (agregar en asunto el nombre de su platillo) la siguiente documentación:
- I.- Identificación oficial con fotografía de la persona participante.
- II.- Comprobante de domicilio.
- III.- Ficha técnica de la propuesta gastronómica (nombre del platillo, ingredientes -con las cantidades exactas- y procedimiento).
- III.- Enviar un video en el que se lleve a cabo la preparación de la receta, con una duración mínima de 1 minuto y máxima de 5 minutos. Los videos pueden ser grabados con celulares o equipo profesional y enviados en formato MP4, AVI o MOV. El video debe ser original y no puede incluir imágenes o música sujetos a derechos de autor.

En caso de que el video se elabore en otra lengua oficial de Jalisco (huichol, náhuatl, purépecha, entre otras) deberá estar subtitulado en español. La calidad técnica del video y texto son secundarias a efectos de valoración en este concurso, siempre y cuando la visualización y lectura sea posible y clara.

- IV.- Fotografía del platillo finalizado.
- V.- Carta de autorización de uso del material audiovisual. Puede utilizar el formato sugerido en el anexo de la presente convocatoria.
- Nota. Las propuestas gastronómicas consistirán en platillos originales, familiares o tradicionales que incluyan ingredientes reconocidos como arraigados del Estado de Jalisco, en cualquiera de sus formas de preparación: guisado, cocido, asado, horneado, etc. Cada una de las propuestas gastronómicas deberá ser comestible y replicable a nivel local.

Se considerarán formalmente inscritos los y las participantes que cumplan con el registro del formulario y el envío de la documentación requerida. Dicha inscripción la confirmará la instancia convocante mediante el envío de un folio de participación por correo electrónico.

#### Selección de Ganadores

- A. El Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) de la Red Universitaria designará a un Comité Dictaminador conformado por especialistas en la disciplina de reconocida trayectoria, quienes seleccionarán las propuestas finalistas y ganadoras.
- B. La decisión del Comité Dictaminador será inapelable e inobjetable. Los concursantes no recibirán retroalimentación por parte del comité sobre su desempeño en ninguna etapa de la presente convocatoria.
- C. Los casos no previstos referentes al proceso de selección serán resueltos por el Comité Dictaminador.
- D. El Comité Dictaminador elegirá 20 recetas ganadoras que serán publicadas en un libro conmemorativo.
- E. Durante la presentación del recetario conmemorativo, se entregará la constancia de participación a las y los participantes ganadores en la fecha establecida por el Comité Dictaminador.

## Recepción de recetas y resultados

- 1. Envío de documentación completa a partir del 16 de octubre de 2025 y hasta el 1 de julio de 2026 a las 23:59 h (tiempo del Centro de México).
- 2. Los resultados de las recetas ganadoras se darán a conocer el viernes 14 de agosto de 2026 a través de las redes sociales del IICAN.
- 3. En materia de transparencia y protección de datos personales, la información proporcionada por los postulantes será confidencial y de uso exclusivo para los fines de esta convocatoria, rigiéndose por lo previsto en la normatividad correspondiente.

Para más información, las personas interesadas podrán comunicarse al IICAN:

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR Av. Enrique Arreola Silva No. 883, Colonia Centro C.P. 49000, Ciudad Guzmán, Jalisco, México.

Teléfono: +52 (341) 575 2222 extensión: 46127

Horario de atención: lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas. Correo electrónico:

quecomejalisco@cusur.udg.mx

ESCANEA Y REGISTRATE



