



Universidad Autónoma del Estado de México

El Instituto de Estudios Sobre la Universidad y la Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad (RITEISA)

CONVOCA

A la creación de platillos para una cafetería universitaria sostenible



Informes en:
riteisa2020@gmail.com y 722 214 53 51



¿Quiénes convocan?

Universidad Autónoma del Estado de México y el Instituto de Estudios Sobre la Universidad a través de la Red Internacional Transdisciplinaria para el Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad. En el contexto del proyecto de investigación: "Vivires sostenibles y alimentación digna. Un modelo de cafetería universitaria soberana", clave de registro 7017/2024CIC



Propósito

Crear platillos que cubran las características de las Guías Alimentarias para la Población Mexicana y el Plato del Bien Comer, que formen parte de un menú para una cafetería universitaria sostenible.



Infografía sobre Guías Alimentarias y Plato del Bien Comer



Formato de registro

Criterios y bases

- Podrán participar todas las personas establecidas en Toluca y municipios aledaños, interesadas en proponer platillos que cumplan con las especificaciones mencionadas en el propósito.
- Edad mínima 18 años
- Cada persona podrá participar con máximo dos platillos originales (cada uno con su respectivo registro), que contenga: elementos locales, materias primas de temporada, preferentemente agroecológicas, fáciles de conseguir, económicas, nutritivas y bien combinadas.
- Los platillos pueden ser opciones para desayuno o comida (sopa, plato fuerte, postre) y también podrán considerarse snacks.*
- Las y los participantes enviarán su receta por escrito, de acuerdo con el formato adjunto y con los requisitos que se mencionan a continuación. Además se debe incorporar un video que sintetice el proceso de elaboración, con una duración de 60 a 90 segundos. Ambos archivos se enviarán al mismo correo de informes .

*Alimento bajo en calorías, de alto contenido nutricional con énfasis en proteínas, de fácil digestión, ligero, de sencillo almacenamiento y transportación.



ADMINISTRACIÓN UNIVERSITARIA 2021 - 2025





Requisitos para platillos

Deben cubrir los siguientes criterios para un comensal:

- Saciante
- Nutritivo
- Apetecible (visualmente atractivo)
- Local (puede estar vinculado con la gastronomía tradicional)
- De preferencia de siembra agroecológica
- De bajo costo
- Sin componentes ultraprocesados
- Se aceptan opciones omnívoras, vegetarianas y veganas.

Procedimiento de evaluación

- Una vez recibidas las recetas y los videos serán remitidos al comité evaluador que harán la selección de las 20 mejores recetas, sus autores recibirán instrucciones específicas para su presentación en la degustación que se realizará el 09 de agosto del 2024.
- La premiación de los tres primeros lugares, se llevará a cabo al final de la degustación.
- Las 20 recetas seleccionadas serán publicadas en un recetario digital en la página de RITEISA.
- Todos los participantes recibirán una constancia.

Fechas

- La recepción de propuestas será desde la publicación de la convocatoria **hasta el 26 julio de 2024.**
- Los resultados se enviarán por correo y se publicarán en la página de **RITEISA** (<https://www.riteisa.org/index.html>) el **3 de agosto de 2024.**
- Los platillos seleccionados se presentarán en una **muestra gastronómica** en la Facultad de Turismo y Gastronomía campus "El Rosedal" el **viernes 09 de agosto de 2024.**

Premios:

1º lugar: Tabla para picar de acero inoxidable (40*60 cm), juego de cuchillos y mandolina profesional.

2º lugar: Tabla para picar de acero inoxidable (40*60 cm), juego de cuchillos, 2 cuchillos mondadores.

3º lugar: Tabla para picar de acero inoxidable (40*60 cm), juego de cuchillos, 1 cuchillo mondador.

