

La chiapanequidad es el conjunto de expresiones culturales que emanan de la diversidad social, lingüística, étnica, natural y antropológica que componen al estado de Chiapas.

Atendiendo el llamado de las voces originarias que pronuncian Jam Ach' ulel, que es la invitación al pueblo a abrir su conciencia para reencontrarse con la riqueza de nuestras identidades y saberes ancestrales, composición única que hacen de Chiapas una joya milenaria que pervive en el presente; se convoca al pueblo de Chiapas a participar en la construcción en nuevo ciclo cultural cuyo eje principal sea la chiapanequidad como expresión viva y dinámica de nuestra identidad popular devenida históricamente. Este movimiento conformado por mujeres y hombres convencido de la grandeza cultural de nuestro estado como un faro que ilumina hacia la transformación social, tiene a bien invitar a la ciudadanía en general a participar en este ciclo denominado.

## Premios de Cultura Alimentaria Los sabores de la chiapanequidad

### Propósito

Los aromas y olores son también símbolo de cada rincón de Chiapas. En cada casa se da la cocina de nuestras madres y abuelas, quienes enmarcan la imagen perfecta: fogones con leñas y fuegos aromáticos, que atesoran grandes recuerdos y rememoran los sabores ancestrales.

El propósito de este concurso es incentivar a la cultura alimentaria de Chiapas a través del uso y reconocimiento de ingredientes plasmados en recetas que aportan elementos innovadores sin perder la esencia de lo tradicional que da identidades a los pueblos y regiones del estado.

### BASES

- 1.- Podrán participar equipos de 2 personas mayores de 18 años que sean originarias del estado de Chiapas.
- 2.- Las recetas se recibirán en la dirección de correo electrónico culturaparadescolonizararte@gmail.com, con el asunto CULTURA ALIMENTARIA.
- 3.- El tema de las recetas participantes deberá centrarse en la chiapanequidad que será plasmada desde una visión etnográfica y de momentos contemporáneos importantes de este Chiapas diverso, donde se pueda ver como las culturas están en movimiento, así como dejarnos sentir el despertar del Jam Ach' ulel, abre tu conciencia hacia una nueva era, en el que este Chiapas nos invite a reflexionar nuestro pasado y comprender mejor nuestro futuro, donde el arte nos lleve a la reflexión de la descolonización del pensamiento y se fusione con la caja de colores del Chiapas profundo.
- 4.- Participan con dos recetas: platillo salado y platillo dulce que representen la cultura e identidad chiapaneca y que deben ser elaboradas con maíz, cacao y otros ingredientes locales, o endémicos de Chiapas.
- 5.- Las recetas deben estar escritas y charladas en español o en alguna lengua indígena. Para cada una de las recetas se deben incluir:
  - Escrito
  - Video

### ESCRITO

Cada receta debe describir:

- Nombre de la receta (platillo salado y platillo dulce)
- Especificar ingredientes y cantidades
- Imágenes de los ingredientes y receta terminada (300 DPI)
- Origen de los ingredientes
- Utensilios empleados
- Descripción de la receta:

Además de los pasos para la elaboración de la receta, anotar en un párrafo, cómo la aprendieron a preparar o qué los inspiró para prepararla, los recuerdos que les genera cocinar esa receta, los rituales (si existen) en torno a la receta y las sugerencias de consumo.

### VIDEO

La grabación del video se sugiere que sea a través de cualquier dispositivo móvil (teléfono celular, cámara digital o tableta), de preferencia en forma horizontal, con una duración máxima de 15 minutos. Deberán incluirse imágenes en donde se muestren los ingredientes (nombres y cantidades) y se señalen los pasos en el proceso de preparación. Por motivos de derechos de autor, los videos no pueden acompañarse de música o elementos gráficos que comprometan su difusión, por lo que se sugieren solamente música y gráficos originales o bien omitirlos.

6.- Las recetas deberán ser inéditas, no haber sido premiadas anteriormente. En el caso de los textos, deberán estar escritos en computadora, a doble espacio, en cualquier tipografía a 12 pts, con márgenes estándar, en formato PDF. La nomenclatura para los textos será la siguiente: nombre del equipo.rar o nombre del equipo.zip.

7.- Es indispensable enviar la carta de sesión de derechos de las recetas e imágenes (formato anexo). En caso de no incluirla, no se considerará la participación en el concurso.

8.- Además de las recetas, quienes participen deberán enviar, en el mismo correo, un archivo PDF con los siguientes datos:

- Nombre del equipo
  - Nombre completo de quienes participan, indicando con un asterisco al representante del equipo
  - Nombre de recetas participantes
  - Domicilio particular representante (calle, número, colonia, municipio y código postal)
  - Teléfono representante
  - Dirección de correo electrónico representante
- El archivo con esta información deberá tener la siguiente nomenclatura: DATOS\_ \_nombre del equipo.pdf

9.- La evaluación se realizará en dos etapas:

### Selección y dictaminación

### SELECCIÓN Y DICTAMINACIÓN

Cumplimiento de las bases del concurso.

Se apreciarán la presencia de ingredientes señalados, viabilidad, reproducibilidad, originalidad, complejidad de los gustos o combinación adecuada de sabores.

Las recetas seleccionadas serán notificadas de su pase a la etapa final, a la que deberán presentarse con las medidas higiénicas necesarias para la elaboración de estas.

### FINAL

Solamente 10 equipos pasan a la final.

Antes de iniciar el concurso, se revisarán los insumos para evitar complicaciones durante la producción.

En la final deben preparar 3 platos de cada receta (platillos salados y dulces) que envíen al registrarse. Podrán usar vajilla especial en la presentación de sus recetas, mismas que serán evaluadas por el jurado.

Se dispondrá de un máximo de 3 horas para preparar las dos recetas. No habrá reposición de ingredientes, por lo que se sugiere poner especial atención en las cantidades que se requieren en esta etapa.

Para la presentación al jurado se contará con 30 minutos (posteriores a las 3 horas de preparación).

Serán motivos de descalificación: no presentarse a tiempo en el lugar indicado por el Comité Organizador para la elaboración de las recetas, no presentar las recetas al jurado en el tiempo señalado por el Comité Organizador.

Los participantes que no cumplan con lo especificado en estas bases serán descalificados.

Los jurados sólo tendrán acceso a las recetas participantes, no a los datos de quienes concursen.

La fecha límite de recepción es el día 19 de agosto de 2024 a las 23:59 (horario de CDMX).

La final será realizada el jueves 5 de septiembre de 2024.

Se premiarán los tres mejores trabajos:

Primer lugar \$25,000.00 (veinticinco mil pesos 00/100 m.n.)

Segundo lugar \$15,000.00 (quince mil pesos 00/100 m. n.)

Tercer lugar \$10,000.00 (diez mil pesos 00/100 m.n.)

El jurado podrá otorgar las menciones que considere pertinentes. Éstas recibirán un reconocimiento.

El jurado estará compuesto por personas de trayectoria reconocida.

El fallo del jurado será inapelable.

La participación en el concurso implica la aceptación de las presentes bases. Los casos no previstos serán resueltos por los organizadores.

"El jurado valorará que los trabajos reflejen/contengan/la utilización/la expresión de los conceptos de la chiapanequidad."

Para más información consulta:

<https://educadoramirez.mx/culturaparadescolonizararte/>