



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



VI. CRITERIOS DE COMPETENCIA Y EVALUACIÓN

1. Las recetas elaboradas por los alumnos deberán ser innovadoras y creativas en sabores, texturas y presentación del platillo.
2. **Aplicación de las normas de seguridad e higiene:**
 - ✓ Vestimenta adecuada: Gorro o cofia de cocina, filipina, pantalón (no leggings, falda).
 - ✓ Cubre boca, mandil o delantal, calzado cerrado.
 - ✓ No se permitirá: maquillaje excesivo, no pestañas postizas, uñas largas, pintadas o postizas, joyería, audífonos, teléfono celular, gafetes durante su participación.
3. Presentación y exposición de platillos y bebida.

Nota: Tiempos: **1 hora y media de preparación y 5 minutos para exposición ante el Jurado.**

VII. DEL JURADO CALIFICADOR

1. Estará integrado por personal externo a la institución y reconocidos chefs, cocineros, restauranteros, personal de seguridad e higiene y personal de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado.
2. El Jurado visitará cada una de las mesas de las estaciones de trabajo para calificar los platillos, considerando que su intervención no exceda a 10 minutos.
3. Los resultados se asentarán en un Acta de Resultados firmada por el Jurado.
4. Los casos no previstos serán resueltos por el Jurado Calificador y el Comité Técnico.
5. El dictamen del Jurado Calificador será **INAPELABLE.**

VIII. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

1. Que los platillos y la bebida presentados no sea el de la receta estándar. (en caso de hacer un cambio notificarlo al comité organizador una semana antes del evento).
2. Llevar alimentos previamente cocinados.
3. Intervención, participación, asesoría, acercamiento del docente asesor en el proceso de preparación de los alimentos.
4. Uso de audífonos y celular por parte del estudiante.
5. Impuntualidad.
6. Sustitución de alumnos el día del evento.





EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



IX. DEL COMITÉ TÉCNICO

1. Estará integrado por dos representantes de la Coordinación de ODES de los CECyTEs y dos representantes de la Dirección General del Colegio sede.
2. El Comité Técnico deberá recabar las Actas de Evaluación del Jurado al término de cada presentación de los equipos participantes, con el objetivo de llevar a cabo el desglose de resultados.
3. El Comité Técnico deberá conocer con oportunidad los nombres y trayectorias de los integrantes del Jurado y confirmar su asistencia al inicio del evento.
4. Previamente a la Ceremonia de Clausura, el Comité Técnico confirmará y recabará los resultados obtenidos indicando los tres primeros lugares y la puntuación obtenida por cada uno de ellos.
5. El Comité Técnico podrá recibir las inconformidades que presenten los equipos participantes durante el desarrollo del evento. Será su deber analizarlas y dictaminarlas.

X. LA PREMIACIÓN

1. Se realizará al finalizar el Concurso.
2. Se reconocerán a los tres primeros lugares en las siguientes categorías:
 - I. Entrada
 - II. Plato Fuerte
 - III. Postre
 - IV. Bebida.

Ciudad de México, 30 de septiembre de 2024

ATENTAMENTE

IVÁN FLORES BENÍTEZ
COORDINADOR DE ODES DE LOS CECyTE



S. E. P. S. E. M. S.
DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA
INDUSTRIAL Y DE SERVICIOS
COORDINACIÓN DE CECyTEs

