



TRANSFORMANDO
GUERRERO
GOBIERNO DEL ESTADO
2021 - 2027



JUNTOS RECONSTRUYENDO
TAXCO
TURISMO Y CULTURA
SUBSECRETARÍA DE
CULTURA, TRADICIONES
Y PATRIMONIO

EL GOBIERNO DE TAXCO DE ALARCÓN, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL Y ECONÓMICO Y LA SUBSECRETARÍA DE CULTURA, TRADICIONES Y PATRIMONIO, EN COORDINACIÓN CON LA UNIÓN DE COMERCIANTES DEL MERCADO MUNICIPAL, CON EL OBJETIVO DE PROMOVER Y SALVAGUARDAR LA COCINA TRADICIONAL, COMO PATRIMONIO INTANGIBLE DE LA CIUDADANÍA TAXQUEÑA,

CONVOCAN

A todas las cocineras tradicionales, entusiastas de la gastronomía, propietarios de restaurantes y público en general a participar en

SABERES Y SABORES DEL BOSQUE CONCURSO DE COCINA TRADICIONAL CON HONGOS

Que se realizará el jueves 31 de julio del 2025 a las 14:00 hrs en la Terraza de la Laja, dentro del Mercado municipal Tetitlán.

BASES

1. Podrán participar todas las cocineras tradicionales, entusiastas de la gastronomía, propietarios de restaurantes y público en general de Taxco y sus distintas comunidades, que sean mayores de 18 años.
2. La **inscripción es gratuita** y los interesados podrán registrarse a partir de la presentación de esta convocatoria y hasta las 12:00 hrs del 31 de julio en la oficina de Secretaría de Desarrollo Rural y Económico y/o en la oficina de Subsecretaría de Cultura, Tradiciones y Patrimonio ubicadas en Casa Janna, así como también con la Unión de Comerciantes del Mercado Tetitlán.
3. Los participantes podrán registrar un solo platillo que deberá tener, como ingrediente principal, alguna de las distintas especies de hongos endémicos de Taxco de Alarcón y sus comunidades.
4. Los participantes podrán presentar platillos para la venta al público en general.
5. Los participantes deberán llegar a la sede del concurso, con el platillo ya elaborado y los insumos que se requieran para la adecuada degustación que hará el jurado (cucharas, tenedores, totopos, tortillas, etc.).



TRANSFORMANDO
GUERRERO
GOBIERNO DEL ESTADO
2021 - 2027



JUNTOS RECONSTRUYENDO
TAXCO
TURISMO Y CULTURA
SUBSECRETARÍA DE
CULTURA, TRADICIONES
Y PATRIMONIO

EVALUACIÓN Y JURADO.

6. El jurado será elegido por el comité organizador de este concurso.
7. Se evaluará la presentación y descripción que el participante realice de su receta frente al jurado.
8. El jurado tomará en cuenta la creatividad con la que se integren las materias primas locales, las técnicas tradicionales de elaboración y la presencia de las especies endémicas de hongo, que estén incluidas en el platillo.
9. Los aspectos a evaluar serán: sabor, aroma, sazón, presentación y creatividad en el uso e integración de los ingredientes y el hongo endémico, así como higiene en la preparación del guiso.

PREMIOS

10. Se premiará con un estímulo económico de \$1,000.00/mn a los **seis platillos** más destacados del concurso.

DISPOSICIONES GENERALES

11. Cualquier situación no contemplada será resuelta por el comité organizador.