



La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, a través del Consejo Consultivo para el Otorgamiento del Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco, integrado por el Consejo Directivo de la Delegación Jalisco, el Consejo de Ex presidentes de esa Delegación, así como la Presidencia Estatal en Jalisco, emiten la siguiente:

CONVOCATORIA

Al ecosistema industrial gastronómico de Jalisco, integrado por empresarios relacionados con el sector, profesionales, colaboradores, asociaciones civiles, organizaciones afines, instituciones académicas, dependencias públicas de los tres órdenes de gobierno y a la sociedad en general para que realicen propuesta de candidaturas a obtener el:

PREMIO AL MÉRITO RESTAURANTERO DE JALISCO 2023

Dirigido a quienes se hayan distinguido en grado eminente, en las categorías expresadas más adelante en este documento, promoviendo el desarrollo de la Industria Restaurantera de nuestro Estado, al tenor de las siguientes:

BASES

PRIMERA. OBJETIVO. Reconocer y estimular a las personas físicas o jurídicas que se hayan distinguido, en grado sobresaliente en el ámbito del ecosistema industrial de servicios alimentarios de manera relevante por sus actos, obras, proyectos, o por su trayectoria ejemplar en favor de esta industria.

SEGUNDO. PARTICIPANTES. Podrán ser propuestos al Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco, en cualquiera de sus categorías, las personas físicas o jurídicas cuya actividad relacionada con la industria de restauración y servicios de alimentos se encuentre predominantemente en el estado de Jalisco, no hayan recibido el mismo reconocimiento en los últimos 5 años y que se hayan distinguido de manera relevante por sus aportes en desarrollo de la industria o puesto en alto el nombre del gremio en Jalisco.

TERCERO. CATEGORÍAS. El Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco en su edición 2023 se otorgará en las siguientes categorías:

- a) **Premio al mérito empresarial restaurantero del año:** Reconoce a la persona líder que durante el año destacó por los logros obtenidos en su negocio restaurantero, de acuerdo con sus planes estratégicos de crecimiento; distinguida por su liderazgo en calidad y servicio, mostrando clara visión de futuro, que además sea un referente para toda la industria y las nuevas generaciones de industriales de la restauración en Jalisco.
- b) **A la jefa o al jefe de cocina (chef) del año.** Reconoce a la cocinera/o con un año mínimo de operación, que haya diseñado una estrategia culinaria singular.
- c) **A la persona joven emprendedora del año.** Reconoce a la o al industrial no mayor a 40 años, con mínimo tres años operando en la industria, que muestra un notable nivel en los procesos administrativos, de servicio y operación de su restaurante.
- d) **A la jefa o al jefe de cocina (chef) joven del año.** Reconoce al chef no mayor de 40 años, con un mínimo de tres años operando en la industria, que muestra un notable nivel de conocimiento culinario y habilidades de operación. Esta persona, deberá además contar



con cualificaciones de mostrables de sus conocimientos y las aplicaciones que realiza con ellos.

- e) **A la directora o director de cadenas del año.** Reconoce a la empresaria o empresario que tenga un mínimo de ocho unidades de negocio de restaurante activas, con por lo menos un año en el puesto corporativo, mostrando resultados visibles con base en altos estándares de normatividad y buenas prácticas de calidad a nivel administrativo, operativo y de servicio.
- f) **A la jefa o al jefe de cocina (chef) mexicano en el extranjero.** Reconoce a la cocinera/o y empresaria/o que ha desarrollado una amplia trayectoria en el sector y que ha implementado su propuesta gastronómica en el extranjero; esta persona debe ser de nacionalidad mexicana y residir en el país donde opera al momento de su postulación.
- g) **A la cocina mexicana.** Reconoce al restaurante de cocina mexicana de innovación (excluyendo la cocina tradicional o regional), cuya experiencia gastronómica tenga los tintes referenciales a este rubro.
- h) **A la preservación, rescate y promoción de la gastronomía mexicana.** Reconoce al restaurante que refleja, en todos los aspectos, los conceptos tradicionales mexicanos a través de su concepto, su cocina, el servicio y las tradiciones mexicanas.
- i) **A la comida de especialidades extranjeras.** Reconoce al restaurante de cocina internacional de especialidad (no fusión), con al menos un año de operación, que identifica sin dudas los elementos claves de una región del mundo, por ejemplo: cocina vasca, japonesa, mediterránea, etc.
- j) **A la innovación restaurantera.** Reconoce al restaurante que cuente con un perfil diferenciado con respecto a la tendencia, evaluado bajo las siguientes características: concepto, recetas, presentación de los platillos, servicios, instalaciones y manejo de procesos operativos; dicho restaurante debe contar con al menos un año de operación al momento de ser postulado.
- k) **Al restaurante de hoteles.** Reconoce al restaurante de hotel, que no pertenezca a los establecimientos de franquicia o licencia, que por sus características propias distinguen a los hoteles que los hospedan y son ajenos o independientes a los mismos.
- l) **A la cocinera o cocinero tradicional del año.** Reconoce a la persona que con su labor transmite de generación en generación la herencia culinaria de su localidad o región, promoviendo la preservación de las tradiciones gastronómicas coloniales y prehispánicas, así como el impulso de ingredientes endémicos y utensilios tradicionales ancestrales, que enaltecen la identidad culinaria del país y el valor histórico de nuestra gastronomía.
- m) **A la jefa de cocina o jefe de cocina (chef) repostero del año.** Reconoce al chef pastelero o repostero (chef pâtissier & chocolatier) que se destaca en la industria por presentar una propuesta única y diferente en el proceso de elaboración, preparación, decoración y presentación de su propuesta gastronómica, poniendo especial énfasis en el cuidado meticuloso de las técnicas y el correcto uso de los ingredientes, así como el sentido de equilibrio en la composición.
- n) **Reconocimientos especiales.** Son distinciones que se entregan en el marco del Premio, a integrantes del ecosistema industrial de la restauración, o a miembros de la comunidad Jalisciense que a criterio del Consejo Directivo, el Consejo de Expresidentes, o a



propuesta de la membresía, hayan realizado durante el año anterior aportes significativos en innovación, gestión o gobernanza enfocada al desarrollo del Gremio Restaurantero de Jalisco.

CUARTA. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS. Cualquier persona, institución u organismo de la sociedad civil podrá presentar propuestas de candidaturas a recibir el Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco 2023. La recepción de propuestas será a partir del día lunes 28 de agosto de 2023 y hasta el viernes 29 de septiembre de 2023.

El registro de candidaturas, para fines de transparencia, se realizará únicamente en línea en la siguiente liga: <https://forms.gle/sFDcDso6SndB5UN17> para lo cual deberá proporcionarse la información completa y los documentos que ahí se soliciten, de acuerdo a la Cláusula Quinta de esta convocatoria.

QUINTA. DE LOS REQUISITOS DE LAS PROPUESTAS. Para solicitar el registro de las propuestas de la candidatura, estas se deberán dirigir al Consejo Directivo de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados Delegación en Jalisco, a través de la liga señalada en la Base anterior, reuniendo los siguientes requisitos y documentos:

- a) Carta de postulación con el señalamiento preciso de la categoría por la que concursa o propone candidato;
- b) Currículum de la persona o empresa que se propone, actualizado a la fecha de la presentación, con foto de la persona física, o expediente de la persona jurídica, en el que se incluyan identificación, constancia de situación fiscal, licencia municipal o su equivalente, en su caso acta constitutiva con poder del representante legal;
- c) Semblanza, en dos cuartillas que contenga los méritos que se consideren suficientes para que la candidatura sea merecedora de la categoría del premio para el cual se postula, en formato digital editable (word, txt);
- d) Las pruebas o evidencias entregables que se estimen pertinentes para acreditar tal merecimiento. En su caso, dada la naturaleza de otras pruebas o evidencias, deberá indicarse con precisión el lugar o la fuente donde puedan recabarse;
- e) Las pruebas o evidencias del lugar donde se desempeña la actividad gastronómica de la persona física o moral que se postula, aplicando el origen geográfico de las categorías, donde todas, a excepción de la categoría "4" (A la jefa o al jefe de cocina, chef, mexicano en el extranjero) deberán encontrarse en el interior del estado de Jalisco, con la antigüedad específica para cada categoría;
- f) Carta de aceptación firmada por la persona física, o representante legal de la persona moral, en la que acepta expresamente contender por el Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco 2023, y en caso de resultar ganadora, recibirlo, aun cuando dicha propuesta sea presentada por terceros;

Una vez recibidas las propuestas de candidaturas, la Delegación Jalisco de CANIRAC las turnará al Consejo Consultivo para el Otorgamiento del Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco. La presentación de las postulaciones en los términos de esta Convocatoria implica la aceptación expresa de los términos y condiciones de esta. Una vez que los expedientes se encuentren en poder de dicho Consejo, éste sesionará para el cumplimiento de lo señalado en la Base SÉPTIMA de la presente convocatoria.

SEXTA. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN. La documentación que se remita será manejada con carácter de "confidencial", no será difundida ni utilizada para otros fines que no sean los de la presente convocatoria.



SÉPTIMA. CONSEJO CONSULTIVO PARA EL OTORGAMIENTO DEL PREMIO AL MÉRITO RESTAURANTERO DE JALISCO. El Consejo Consultivo podrá designar de entre sus integrantes, por cada una de las categorías de premiación que se enumeran en la Base TERCERA de la presente convocatoria, a quienes dictaminarán la evaluación técnica de las propuestas de candidaturas en cada uno de dichas categorías. El citado Consejo podrá allegarse todos los medios de convicción necesarios, a efecto de determinar y ponderar sobre los méritos de las candidaturas; Además, el consejo decidirá un mecanismo de votación pública que no podrá aportar más del 30% de puntos en el esquema de valoración de las candidaturas.

Complementariamente, para dictaminar sobre las personas físicas o morales acreedoras al Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco 2023 en cada una de sus categorías, el Consejo se podrá auxiliar de instituciones públicas o privada, para obtener información y asesoramiento, cuando lo estimen pertinente, además de los elementos de convicción que adquieran por sus propios medios; las instituciones que se incorporen a los trabajos del Consejo, al presentarse como entidades consultivas, contarán con voz, pero no voto en las decisiones del Consejo Consultivo.

OCTAVA. DICTAMEN. La sesión en la cual se defina el otorgamiento de premios y reconocimientos se desarrollará en los términos que para tal efecto determine el Consejo, en la cual se analizarán los expedientes de las candidaturas propuestas, tomando en cuenta la exposición de méritos que se acompañe y, en su caso, los elementos señalados en el numeral anterior.

El dictamen contendrá una relación sucinta de los merecimientos de las personas físicas o morales acreedoras a los premios y reconocimientos señalados en la presente convocatoria, así como la firma de los de los integrantes del Consejo Consultivo para el Otorgamiento del Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco 2023, y de quien lo preside, mismo que será publicado en medios digitales para el conocimiento del gremio y de los interesados.

NOVENA. DESCALIFICACIÓN DE PROPUESTAS O DECLARATORIA DE CATEGORÍA DESIERTA. El Consejo Consultivo señalará el procedimiento para la revisión y calificación de las propuestas, con base en la cantidad de postulaciones que se presenten, para lo cual podrá auxiliarse del personal de la Delegación Jalisco que considere conveniente. Asimismo, podrá declarar que no procede otorgar el premio en cualquiera de sus categorías, por no haberse presentado propuestas o por considerar que no existen los méritos suficientes para otorgarlo.

DÉCIMA. RESOLUCIONES DEL CONSEJO CONSULTIVO. Las resoluciones que emita el Consejo Consultivo serán inapelables. El Consejo no podrá revocar sus propias resoluciones una vez emitidas. Los casos no previstos en esta convocatoria serán resueltos en definitiva por el Consejo.

DÉCIMA PRIMERA. PREMIACIÓN. Los premios consistirán en un pergamino en que se explicarán las razones por las que se otorga, los bonos de los patrocinadores del Premio al Mérito Restaurantero de Jalisco 2023 así como los que se acumulen a la fecha de la ceremonia de premiación, misma que se programará en función de la agenda social y a conveniencia de la mayor participación del ecosistema industrial de la restauración en Jalisco.

ATENTAMENTE

“Unidos hacemos gremio”

Guadalajara Jalisco, a 22 de agosto de 2023

**CONSEJO CONSULTIVO PARA EL
OTORGAMIENTO DEL PREMIO AL MÉRITO RESTAURANTERO DE JALISCO**