

★ **CON SABOR
CARIBE
MEXICANO** ★

PRESENTA

**4^{TO} FESTIVAL
GASTRONÓMICO
DEL CARIBE MEXICANO**

BACALAR

08 • 09 MARZO 2025



CONVOCATORIA
**LO DULCE Y REFRESCANTE
DEL CARIBE MEXICANO**

Organizado por el Comité de Fomento a la Gastronomía de Quintana Roo y el H. Ayuntamiento de Bacalar, y con la participación de los doce destinos del Caribe Mexicano, el “Festival Gastronómico del Caribe Mexicano” es un evento dedicado a mostrar lo mejor y más auténtico de la gastronomía quintanarroense.

Visitantes locales y extranjeros podrán comer, beber, bailar y descubrir cada rincón de este paraíso mexicano, ofreciendo un escaparate incomparable de la cocina del mar y la selva.





BACALAR
**4^{TO} FESTIVAL
GASTRONÓMICO**
DEL CARIBE MEXICANO

CONVOCATORIA
**LO DULCE Y REFRESCANTE
DEL CARIBE MEXICANO**

Lo Dulce y Refrescante del Caribe Mexicano es un espacio donde se deleitarán con variedad de postres y bebidas que te llevarán al lado dulce de este paraíso y a los sabores que refrescarán tu paladar.

Para el desarrollo del evento, la participación de las personas interesadas es sin costo, debiendo en cada uno de los casos, llenar el formulario correspondiente, apegarse estrictamente al reglamento de participación y respetar el mecanismo de selección.

Los organizadores facilitarán el espacio y mobiliario básico (mesas, manteles y sillas), siendo responsabilidad de los participantes el montaje (con base en el reglamento), equipamiento y espacio asignado.

DIRIGIDO A

Expositores de postres y bebidas de Quintana Roo con oferta basada en productos locales.

CUPO LIMITADO

12 participantes, con asistencia preferentemente ambos días del evento.

<https://sedeturqroo.gob.mx/FomentoGastronomia>

  **FGastroCaribe**

CRITERIOS DE SELECCIÓN

1. Personas inscritas en el Directorio de Expertos del Sector Gastronómico.
2. Establecimientos inscritos en el Registro Estatal de Turismo de Quintana Roo (RETUR-Q).
3. Inscripción vigente del Distintivo #Hecho en Quintana Roo”.
4. Procurar usar ingredientes representativos o cultivados en la entidad.
5. No utilizar ingredientes en veda o en vía de extinción.
6. Procurar que sean postres y bebidas de fácil manipulación y elaboración.
7. Para presentación, utilizar productos orgánicos y/o biodegradables (platos, vasos, cubiertos).
8. No está permitida la venta de bebidas alcohólicas y/o productos similares.

REQUISITOS

- Inscripción al Directorio de Expertos del Sector Gastronómico en: <https://sedeturqroo.gob.mx/FomentoGastronomia/expertos.php>
- Constancia de inscripción en el Registro Estatal de Turismo de Quintana Roo (RETUR-Q).
- Inscripción vigente del Distintivo “Hecho en Quintana Roo”.
- Formulario de inscripción: <https://forms.gle/LnRC5He7MoaoTFNv5>
- Retención del 15% sobre las ventas para donativo con fines socio ambientales.
- Para garantizar su participación, se dejará un depósito de garantía de \$1,500 que se devolverá al finalizar el evento, los datos bancarios se proporcionarán una vez aprobada la propuesta.

INICIO DE REGISTRO

16 de enero de 2025

LÍMITE DE REGISTRO

17 de febrero de 2025

CONTACTO

Secretaría de Turismo: gastronomia.sedetur@qroo.gob.mx

SEDE DEL EVENTO

Parque General “Ángel Remigio Rosado”
Av. 5 entre calle 20 y 22, Centro
Bacalar, Quintana Roo.
<https://maps.app.goo.gl/LHaUULdXBvWL3aj18>

HORARIO AL PÚBLICO

de 16:00 a 22:00 hrs.

NOTA

- El Comité revisará cada una de las postulaciones y dará respuesta el **24 de febrero de 2025**.
- Habrá taquillas para venta de tickets, los cuales serán intercambiados por los postres y bebidas de cada