

## **Lineamientos sobre el Sello M**

### **Disposiciones Generales**

#### **I. Objetivo**

El presente documento establece los lineamientos sobre el “Sello M, distintivo de la gastronomía mexicana” (en adelante, “el Sello M”), otorgado conjuntamente por la Academia Mexicana de Gastronomía y la Secretaría de Relaciones Exteriores, a través de las Representaciones de México en el Exterior (RME), a establecimientos con oferta gastronómica mexicana establecidos fuera de México.

#### **II. Definiciones**

Para efectos de estos lineamientos, se entenderá por:

- A. Sello M: reconocimiento otorgado a establecimientos que cumplen con los criterios estipulados en los presentes lineamientos en la oferta gastronómica mexicana en el exterior.
- B. Establecimiento: restaurantes o negocios de alimentos y bebidas ubicados fuera de México que ofrecen gastronomía mexicana.
- C. Comité Evaluador: Grupo de personas de la Academia Mexicana de Gastronomía encargado de evaluar y verificar el cumplimiento de los criterios establecidos para la obtención del Sello.

#### **III. Categorías**

El sello se otorgará bajo tres categorías que diferencian los atributos y modalidades de la oferta gastronómica mexicana en el exterior en cualquiera de sus modalidades:

- A. Restaurante
- B. Restaurante móvil / Tienda de comida (*food truck* ó *food Booth*)
- C. Emprendimiento gastronómico temporal. (*Pop-Up* / Servicio de banquetes (*Catering*))

#### **IV. Criterios de Elegibilidad y requisitos para la Obtención del Sello**

Los establecimientos interesados en obtener el Sello deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- A. Oferta mexicana del menú: ofrecer un menú basado en recetas mexicanas, reflejando la diversidad cultural y culinaria de México.
- B. Ingredientes, técnicas y procesos tradicionales: utilizar ingredientes de la cocina mexicana, preferentemente importados desde México o, en su defecto, equivalentes locales que mantengan la esencia de los platillos.
- C. Personal calificado: contar con al menos una persona chef o cocinera con formación y/o experiencia en auténtica cocina tradicional mexicana, sin restricciones sobre su nacionalidad.

#### **V. Solicitud**

Se emitirán dos convocatorias anuales. La primera, será difundida con el apoyo de las RME, el tercer lunes de noviembre, en el marco de la Conmemoración del aniversario de la Declaración de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. La siguiente convocatoria, se publicará el primer lunes de mayo en el marco de la Semana de la Gastronomía Mexicana. Cada convocatoria se mantendrá abierta por el lapso de un mes.

Los establecimientos interesados deberán estar pendientes de la convocatoria que emitan las Embajadas y Consulados de México en el Exterior para la obtención del sello "M". En ese sentido, se deberán enviar, a través de los medios que designe cada Representación de México en el Exterior, los siguientes documentos:

- A. Descripción detallada del menú ofrecido, fotos de los platillos y la documentación que compruebe que se utilizan ingredientes, técnicas y/o procesos tradicionales de la gastronomía y cocina tradicional mexicana.
- B. Datos curriculares del chef o cocinero principal, destacando su formación y experiencia en gastronomía mexicana.

C. Documentación fotográfica del establecimiento.

D. Certificados o documentos que acrediten el cumplimiento de normativas de calidad, higiene y operación legal en la adscripción correspondiente.

## **VI. Evaluación**

El Comité Evaluador llevará a cabo la revisión del expediente mediante el análisis de la información presentada para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos.

**NOTA:** Las RME realizarán una visita de verificación a los establecimientos postulados, ya sea presencial o virtual, y su registro en el formato del documento "Rúbrica de evaluación sobre visita de verificación". El propósito de la visita de verificación es constatar la oferta gastronómica y el cumplimiento de las normativas aplicables, según la adscripción.

## **VII. Decisión sobre el otorgamiento**

Con base en los resultados de la evaluación, el Comité informará su decisión sobre el otorgamiento del Sello a la Dirección General de Diplomacia Turística y Conectividad. Esta área administrativa informará el dictamen a la respectiva Embajada o Consulado, quien notificará al establecimiento el resultado de la dictaminación.

## **VIII. Uso del Sello**

Los establecimientos que obtengan el Sello podrán utilizar el Sello en su material promocional, menú y medios de difusión digital, siempre y cuando cumplan con lo siguiente:

A. Mantener los estándares que les hicieron acreedores al Sello.

B. Permitir evaluaciones periódicas por parte del Comité Evaluador.

C. Notificar a la RME correspondiente cualquier cambio significativo en su oferta gastronómica o administración.

## **IX. Vigencia y Renovación**

Con el fin de mantener la integridad del Reconocimiento gastronómico, el Sello tendrá una vigencia de dos años a partir de su otorgamiento. Para su renovación, el establecimiento deberá someterse a una nueva evaluación siguiendo el proceso establecido en los presentes lineamientos.

## **X. Comité Evaluador**

El Comité Evaluador estará conformado por:

- A. La persona presidente de la Academia Mexicana de Gastronomía, y quien ésta designe, misma que presidirá el comité evaluador.
- B. Las personas integrantes del Consejo de la Academia Mexicana de Gastronomía

## **XI. Funciones del Comité Evaluador**

El Comité Evaluador tendrá las siguientes funciones:

- A. Recibir y revisar las solicitudes presentadas.
- B. Tomar decisiones por mayoría sobre el otorgamiento del Sello.
- C. Dar retroalimentación y emitir recomendaciones a los establecimientos evaluados.
- D. Participar en la revisión periódica de los establecimientos certificados.
- E. Sugerir revisión y/o modificación de los lineamientos del sello M.

## **XII. Causas de Revocación**

El Sello podrá ser revocado si el establecimiento deja de cumplir con los criterios establecidos en el presente instrumento.

## **XIII. Disposiciones Finales**

1. Estos lineamientos establecen un marco claro y transparente para la obtención del sello, contribuyendo a la preservación y difusión del patrimonio culinario de México en el exterior.

2. El otorgamiento del Sello M no exime a los aplicantes de cumplir con las normativas locales de calidad, higiene y seguridad alimentaria vigentes en los países donde estén operando.