Lineamientos sobre el Sello M

I. Objetivo

El presente documento define los lineamientos del "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 fuera del país.

II. Definiciones

Para efectos de estos lineamientos, se entenderá por:

A. Sello M: Reconocimiento otorgado a establecimientos que cumplen con los criterios previstos en los presentes lineamientos para la oferta de gastronomía mexicana fuera del país.

B. Establecimiento: Restaurante o negocio de alimentos y bebidas ubicado fuera de México que ofrece gastronomía mexicana.

C. Comité Evaluador: Grupo de especialistas de la Academia Mexicana de Gastronomía encargado de evaluar y verificar el cumplimiento de los criterios para la obtención del Sello M.

III. Categorías

El Sello se otorgará en tres categorías, conforme a la modalidad de la oferta gastronómica mexicana fuera del país:

A. Restaurante
B. Restaurante móvil / Tienda de comida (food truck o food booth)
C. Emprendimiento gastronómico temporal (pop-up o servicio de banquetes/catering)

IV. Temporalidad de las convocatorias

Se emitirán dos convocatorias al año: **la primera, durante la primera semana de mayo,** en el marco de la Semana de la Gastronomía Mexicana; y **la segunda, en la tercera semana de noviembre**, con motivo del aniversario de la Declaración de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Ambas serán difundidas con el apoyo de las RME.

Cada convocatoria permanecerá abierta por un periodo de tres semanas. Los establecimientos interesados deberán atender la convocatoria que emitan las embajadas y consulados de México para la obtención del Sello "M".

V. Criterios de elegibilidad y requisitos para la obtención del Sello

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

- **Dos años de operación** como mínimo.
- **Oferta gastronómica mexicana:** Contar con un menú basado en recetas mexicanas que refleje la diversidad cultural y culinaria del país.
- **Ingredientes, técnicas y procesos tradicionales:** Utilizar ingredientes propios de la cocina mexicana, preferentemente de origen nacional o, en su defecto, equivalentes locales que preserven la esencia de los platillos.
- **Personal calificado:** contar con al menos una persona chef o cocinera con formación y/o experiencia en auténtica cocina tradicional mexicana, sin restricción de nacionalidad.

Para la integración del expediente correspondiente, cada establecimiento deberá registrarse en el sitio web https://sellom.com.mx , con la documentación que se enlista a continuación:

A. Descripción detallada del menú, acompañada de material fotográfico de los platillos y documentación que acredite el uso de 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. Visita de verificación y Rúbrica

Las RME realizarán una visita de verificación, en **modalidad presencial o virtual**, a los establecimientos postulados que se encuentren en su circunscripción, con el propósito de constatar la existencia del establecimiento, que la oferta gastronómica coincida con lo manifestado, así como el cumplimiento de las normativas aplicables en cada adscripción.

Concluida la visita de verificación deberá requisitarse el formato "Rúbrica de visita de verificación".

VII. Envío de expedientes

Las RME deberán canalizar a los solicitantes al sitio web https://sellom.com.mx , en particular, al apartado de registro para que los interesados remitan vía formulario la documentación solicitada en el numeral V.

La Dirección General de Diplomacia Turística informará a cada RME sobre el número de expedientes correspondientes a su circunscripción, solicitando la visita de verificación de los establecimientos solicitantes.

A partir del cierre de cada convocatoria, las RME contarán con un plazo de dos semanas naturales para remitir la rúbrica de los establecimientos indicados por la Dirección General de Diplomacia Turística y Conectividad (DGDTC) vía comunicación oficial al correo: dgdturistica@sre.gob.mx .

La DGDTC integrará la rúbrica a los expedientes que cumplan con los requisitos establecidos. **Los expedientes incompletos o sin rúbrica no serán considerados.**

** Es responsabilidad de cada Representación validar que el establecimiento solicitante se encuentre dentro su circunscripción.*

VIII. Evaluación

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

IX. 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, **dicha decisión será inapelable**.

La DGDTC informará el resultado a la Embajada o Consulado correspondiente, quien a su vez lo comunicará al establecimiento.

X. Uso del Sello

Los establecimientos que obtengan el Sello **podrán utilizarlo 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.

XI. 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 conforme a los presentes lineamientos.

XII. Comité Evaluador

El Comité Evaluador estará conformado por:

A. La persona titular de la AMG.
B. La persona designada como presidente del Comité por la persona titular de la AMG.
C. Las personas integrantes del Consejo de la AMG.

XIII. 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.

XIV. Causas de Revocación

El Sello podrá ser revocado si el establecimiento deja de cumplir con los criterios previstos en los presentes lineamientos.

XV. Sucursales

Los establecimientos que cuenten con sucursales deberán integrar y remitir un expediente por cada una de ellas a la Embajada o Consulado de México que corresponda.

XVI. 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.