LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO INVITA AL:







BASES "CONCURSO DEL TAMAL INNOVADOR"

- 1. Ser alumno de la División de Turismo y Gastronomía de la UTTAB.
- 2. Formar un equipo de mínimo 2 y máximo 4 integrantes.
- 3. Requisitar el formato oficial de registro.
- 4. Enviar al correo electrónico d.euniversitaria@uttab.edu.mx el formato de registro a más tardar el viernes 23 de octubre del 2015; cupo limitado a 16 equipos.
- 5. Los participantes deberán contar con el equipo especializado, así como con la materia prima necesaria para la elaboración del platillo participante.
- 6. Deberán montar tres platillos para su evaluación.
- 7. Deberán llevar los tamales ya cocidos; se contará con 30 minutos para el montaje y tres minutos para la presentación.
- 8. Deberán explicar a detalle el origen de su tamal innovador.
- 9. Los aspectos a calificar son: sabor, presentación del tamal, originalidad, consistencia, salsa, relleno y montaje. Puede ser dulce, salado o combinado.
- 10. Cumplir con los requerimientos de higiene y seguridad.
- 11. Los concursantes cederán a la Universidad Tecnológica de Tabasco los derechos de la imagen y receta de sus tamales para la edición de un documento alusivo al evento (las recetas se presentarán con los créditos respectivos de los creadores).
- 12. El platillo concursante deberá cumplir con los ingredientes básicos de un tamal.
- 13. Los concursantes deberán asistir debidamente uniformados.
- 14. La decisión del jurado calificador será inapelable.

Premios:

Primer lugar: \$1,500.00 Segundo lugar: \$1,000.00 Tercer lugar: \$500.00