

IVEN A SABOREAR LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN!

Fecha: 28 de Octubre de 2016

Horario: 12:00 a 16:00 horas

Lugar: Vestíbulo del edificio de la

Secretaría de Vinculación

CONCURSO DEL TAMAL INNOVADOR

BASES

- 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 miercoles 26 de octubre del 2016; cupo limitado a 12 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 (debiendo vestir su mesa) y tres minutos para la presentación.

- 1. Ser alumno de la División de Turismo y Gastronomía 8. Deberán explicar a detalle el origen de su tamal innovador.
 - **9.** Los aspectos a calificar son: sabor, presentación de 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

Informes:

Difusión Universitaria 3.58.22.22 ext. 8003

o escríbenos a d.euniversitaria@uttab.edu.mx