LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO INVITA A LOS ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA A PARTICIPAR EN EL





Fecha: viernes 31 de enero de 2014 Lugar: Paseo de los Ficus de la UTTAB Horario: 11:00 a 15:00 horas

IVEN A SABOREAR LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN!

"CONCURSO DEL TAMAL INNOVADOR"

BASES

- 1. Ser estudiante de gastronomía de nivel superior (presentar indentificación escolar oficial vigente).
- 2. Formar un equipo con un mínimo de 2 integrantes y un máximo de cuatro.
- 3. Solo podrán participar tres equipos por institución educativa.
- 4. Requisitar el formato oficial del registro.
- 5. Enviar a d.euniversitaria@uttab.edu.mx el formato de registro a más tardar el lunes 27 de enero de 2014.
- 6. Los participantes deberán contar con el equipo especializado, así como con la materia prima necesaria para la elaboración del platillo participante.
- 7. Deberán montar 5 platillos para su evaluación.
- 8. Deberán llevar los tamales ya cocidos; se contará con 30 minutos para el montaje y tres minutos para la presentación.
- 9. Deberán explicar a detalle el origen de su tamal innovador.
- 10. Los aspectos a calificar son: sabor, temperatura, presentación, originalidad, consistencia, salsa, relleno y hoja de envoltura.
- 11. Cumplir con los requerimientos de higiene y seguridad.
- 12. Los concursantes cederán a la Universidad Tecnológica de Tabasco los derechos de la imagen y receta de los tamales para edición de un material impreso alusivo al evento (las recetas se presentarán con los créditos respectivos de los creadores).
- 13. El platillo concursante deberá cumplir con los ingredientes básicos de un tamal.
- 14. Los participantes deberán asistir debidamente uniformados representando a su institución.
- 15. La decisión del jurado calificador será inapelable.
- 16. El jurado calificador estará conformado por chefs reconocidos de restaurantes y hoteles de la ciudad de Villahermosa, Tabasco.

Premios: Primer lugar:\$4,000.00

Segundo lugar: \$2,000.00

Tercer lugar: \$1,000.00