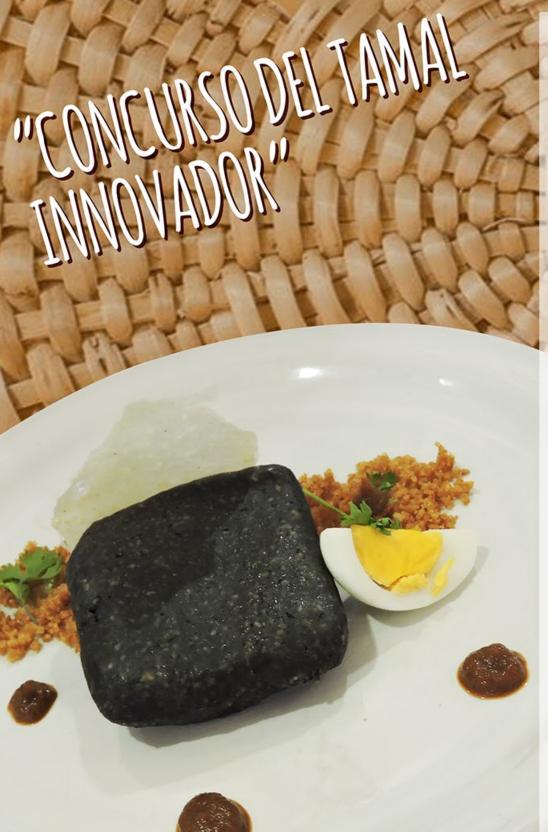


E LA CANDELARIA 2017

Fecha: jueves 2 de febrero de 2017 Horario: 12:00 a 16:00 horas

Lugar: Vestíbulo del edificio de la Secretaría de Vinculación

IVEN A SABOREAR LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN!



BASES:

- 1. Ser estudiante de gastronomía (presentar identificación escolar oficial vigente).
- 2. Formar un equipo con un mínimo de dos integrantes y un máximo de
- 3. Solo podrán participar hasta dos 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 viernes 20 de enero de 2017.
- 6. A los primeros 8 equipos registrados se les proporcionara un equipo Chafer. Los participantes deberán contar con el equipo especializado, así como, con la materia prima necesaria para la elaboración del platillo participante.
- 7. Deberán montar 4 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: originalidad, montaje, salsa, consistencia, sabor, relleno, presentación del tamal.

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 difusión del evento (las recetas se presentarán con los créditos respectivos de los creadores).
- 13. El platillo concursante deberá cumplir con los ingredientes y elaboración básicos de un tamal, un juez de piso verificara que se haya cocido el tamal en hoja, debiendo cumplir este requisito para su presentación.

14. Los concursantes deberán asistir debidamente uniformados

representando a su institución, traer consigo INE, así como credencial de estudiante vigente (también se sugiere el uso de: flexostand, manteles con el logo de su institución, banner, etc.).

15. El jurado calificador estará conformado por chefs reconocidos de res-

taurantes y hoteles. 16. La decisión del jurado calificador será inapelable.

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

Premios: Primer lugar: \$4,500.00 y 4 filipinas conmemorativas

Segundo lugar: \$2,500.00

Tercer lugar: \$1,500.00

Informes: Difusión Universitaria 3.58.22.22 ext. 8003



Nombre de los integrantes del equipo (indicando quien es el líder del grupo):

Concurso: Tamal Innovador ()

Nombre del tamal: Tipo de tamal: Ingrediente principal:

INGREDIENTES

Breve descripción del tamal en 5 lineas:

OBSERVACIONES Y COMENTARIOS:

Nota: Todos los equipos participantes podrán vender un tipo de tamal para recuperar la inversión, la cantidad de tamales a vender depende de los concursantes.

CANTIDAD