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 5 integrantes.
- 3. Llenar el formato oficial de registro.
- 4. Enviar por correo electrónico el formato de registro a más tardar el viernes 17 de octubre del 2014 a la dirección d.euniversitaria@uttab.edu.mx a la atención de Lenin González Baños.
- 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 cuatro platillos para la calificación de los jueces.
- 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, temperatura, presentación, originalidad, consistencia, salsa, relleno y hoja de envoltura. 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. La decisión del jurado calificador será inapelable.

Premios:

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