

LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
DE TABASCO INVITA al:



FESTIVAL DEL TAMAL 2013

¡VEN A SABOREAR LA TRADICIÓN!

BASES "CONCURSO DEL TAMAL TÍPICO TABASQUEÑO"

- 1.-Ser alumno de la carrera de Gastronomía T.S.U. o Licenciatura
- 2.-Formar un equipo de mínimo 4 y máximo 7 integrantes
- 3.-Solo podrán participar máximo 11 equipos de grupos diferentes en cada uno de los concursos (Tamal Innovador y Tamal Típico Tabasqueño)
- 4.-Requisitar el formato oficial de registro
- 5.-Enviar por correo electrónico el formato de registro a más tardar el lunes 28 de octubre del 2013 a la dirección d.euniversitaria@uttab.edu.mx a la atención de Lenin González Baños
- 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 cinco platillos para la calificación de los jueces
- 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 típico
- 10.-Los aspectos a calificar son: sabor, temperatura, presentación, originalidad, consistencia, salsa, relleno y hoja de envoltura. El tamal debe ser originario de Tabasco
- 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 sus tamales para la edición de un documento alusivo al evento (las recetas se presentaran con los créditos respectivos de los creadores)
- 13.-El platillo concursante deberá cumplir con los ingredientes básicos de un tamal típico tabasqueño.
- 14.-La decisión del jurado calificador será inapelable

Premios:

Primer lugar:\$1,500.00

Segundo lugar: \$1,000.00

Tercer lugar: \$500.00

Informes: Extensión Universitaria 3.58.22.22 ext. 2252
o escribenos a d.euniversitaria@uttab.edu.mx

LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
DE TABASCO INVITA al:



FESTIVAL DEL TAMAL 2013

¡VEN A SABOREAR LA TRADICIÓN!

BASES “CONCURSO DEL TAMAL INNOVADOR”

- 1.-Ser alumno de la carrera de Gastronomía T.S.U. o Licenciatura
- 2.-Formar un equipo de mínimo 4 y máximo 7 integrantes
- 3.-Solo podrán participar máximo 11 equipos de grupos diferentes en cada uno de los concursos (Tamal Innovador y Tamal Típico Tabasqueño)
- 4.-Requisitar el formato oficial de registro
- 5.-Enviar por correo electrónico el formato de registro a más tardar el lunes 28 de octubre del 2013 a la dirección d.euniversitaria@uttab.edu.mx a la atención de Lenin González Baños
- 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 cinco platillos para la calificación de los jueces
- 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. Puede ser dulce, salado o combinado
- 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 sus tamales para la edición de un documento alusivo al evento (las recetas se presentaran con los créditos respectivos de los creadores)
- 13.-El platillo concursante deberá cumplir con los ingredientes básicos de un tamal
- 14.-La decisión del jurado calificador será inapelable

Premios:

Primer lugar:\$1,500.00

Segundo lugar: \$1,000.00

Tercer lugar: \$500.00

Informes: Extensión Universitaria 3.58.22.22 ext. 2252
o escribenos a d.euniversitaria@uttab.edu.mx