



XXIV ULTREYA NACIONAL TAMPICO 2016  
INFORME DE REUNIONES DE SEGUIMIENTO



COMISIÓN:

Alimentación

---

Anexo Análisis de la Cantidad de alimentos y bebida y definir los platillos

---

1° de 28 platillos diferentes en el proyecto inicial de la degustación se hizo una reestructuración a 12

---

Platillos (14) \*grado de dificultad en su preparación

---

1 preparación (tiempo) 2 Cantidad (Requerimiento) 3 Inclemencias del tiempo (mariscos)

---

1° platillos a degustar hasta el momento

1 Tortas de la barda  
2 Tacos de trompo  
3 Tacos de Cochinita  
4 Tacos Rojos  
5 Tamales  
6 Papas Asadas

7 Tortas de Pierna  
8 Barbacoa  
9 Zacahuil  
10 Asado de Puerco  
11 Pollo Canasta  
12 Mole

2° Cantidad de platillos

4 auxiliares con 7 ecónomas cada una con 1250 platillos dando un total de 35000 (proyecto inicial)

\*debido a que un auxiliar no podrá participar se reestructuro a 3 Auxiliares

Teniendo cada una a su cargo la cantidad de 11665 platillos a conseguir

Viendo la inmensidad de lo solicitado

Se opto por una reestructuración de platillos

De 35000 platillos a 20000 platillos

Solicitando el apoyo a las 3 auxiliares con 6666 platillos c/u

Con 7 ecónomas con 952 platillos c/u

\*Patrocinios hasta el momento\*

1250 platillos de Tacos de cochinita (por nuestra Hermana Martha Tacos Subestación)

1250 Tortas de Barda (por nuestra hermana Gregoria Hernández Enríquez)

4/5000 Tacos de Trompo con 4 tacos cada platillo dando 800 ordenes (por nuestra hermana María Elena Estrella)

1250 platillos de Adobo (por nuestra hermana Laura Leticia)

Dando un Total de 4550 platillos hasta el Momento donados  
Pendientes por patrocinio 1550 estando en proceso su confirmación.

- Plan de contingencia

Anexo cotizaciones de los siguientes platillos

- Hot dog
- Tacos de guisos
- tacos sudados
- Cochinita pibil
- Hamburguesa
- Tacos en Hoja de plátano
- Tamales

---

NOMBRE Y FIRMA LOGÍSTICA  
OPERATIVA

---

NOMBRE Y FIRMA RESPONSABLE COMISIÓN  
ROSALBA MAYA PONCE