



CONVOCATORIA

El Comité Organizador del 8^{vo}. Festival del Queso Artesanal convoca a estudiantes de la carrera de Gastronomía o similar a participar en el Concurso Gastronómico Estudiantil, denominado **“RETO COCINERO 2022”**, que se llevará a cabo los días 29 y 30 de julio del presente año en el Centro de Convenciones del municipio de Tenosique, Tabasco.

REQUISITOS

1. Equipo conformado por cuatro (4) estudiantes que se encuentren cursando la carrera a partir del 5^{to} cuatrimestre, nivel Técnico Superior Universitario o Licenciatura y un chef instructor (coach) que será el responsable del equipo.
 - a. Podrán participar egresados de la carrera gastronómica o similar, que se hayan graduado de una institución educativa a partir de septiembre de 2021. De igual forma el equipo deberá estar conformado con un chef instructor (coach).
2. Las instituciones educativas solo podrán inscribir hasta dos (2) equipos, siendo seis (6) equipos en total el cupo máximo del concurso. En caso de que se inscriban más de seis (6) equipos, el Comité Organizador y el jurado decidirá cuales son los equipos elegidos para participar durante el festival.
3. Enviar los siguientes formatos, vía correo electrónico a festivaldelqueso.artesanal@gmail.com, siendo la fecha limite para recepción de los mismos el 11 de julio del 2022.
 - a. Formato de inscripción digital debidamente requisitado con nombre de la universidad, nombre de los participantes, semestre que cursan, número de matrícula y firma de cada uno de los miembros del equipo.



8° FESTIVAL DEL QUESO

TENOSIQUE 2022



TABASCO

TENOSIQUE

TRANSFORMANDO JUNTOS
ATUANDO 2021 - 2024



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



- b. Recetas estandarizadas de un menú de dos (2) tiempos para cinco (5) personas, especificando ingredientes, cantidades, unidades (kilogramos y litros), procedimientos y fotografía del montaje final. Deberán incluir en los ingredientes el uso de alguno de los quesos artesanales producido en esta región de Tabasco.
- c. Copia digitalizada de la credencial de estudiante vigente o tira de materias de la institución que representan. En el caso de recién egresados acreditar con carta de pasante o egresado.
- d. Fotografía del equipo y sesión de derechos de uso de imagen para publicación en las redes sociales del evento.

Los formatos oficiales están disponibles para descarga en www.festivaldelqueso.com.mx.

- 4. Los alumnos de los equipos seleccionados deberán acreditar su calidad de estudiantes antes de iniciar el concurso, presentando al jurado -en original- su credencial vigente o tira de materias de la institución que representan. En el caso de recién egresados acreditar con carta original de pasante o egresado.
- 5. Los equipos deberán presentarse puntualmente con uniforme completo, limpio y debidamente portado (pico, gorro cofia, o bandana o cachucha, red para cabello, filipina, camiseta blanca de algodón, mandil, pantalón, zapatos negros cerrados con suela antiderrapante, calcetines o calcetas).



@festivalqueso



festivaldelqueso.com.mx



MECÁNICA DEL CONCURSO

- Los equipos seleccionados serán notificados por escrito vía correo electrónico el 13 de julio del presente año y a partir de ese momento deberán coordinar su participación con el Comité Organizador del 8^{vo}. Festival del Queso Artesanal.
- El orden de participación en la primera etapa del concurso, se realizará mediante sorteo el día 15 de julio a las 12:00 horas, para lo cual se utilizará una ruleta digital y se publicará el resultado en las redes sociales del evento. Los integrantes del equipo podrán seguir la transmisión de manera virtual o presencial en las instalaciones del Comité Organizador, ubicadas en Paseo Tabasco 1101 Altos, col. José N. Rovirosa, en Villahermosa, Tabasco.
- El primer día del evento será el viernes 29 de julio del 2022. En la primera etapa del concurso, los equipos cocinarán las recetas por las cuales fueron seleccionados, es decir, los seis (6) equipos desarrollarán el menú propuesto de manera individual calificándose distintos aspectos en los procesos de elaboración, sabor, presentación y textura. Los mejores dos (2) puntajes pasan a la final.
- La etapa final denominada duelo, se llevará a cabo el segundo día del evento, el sábado 30 de julio del presente año en el recinto del evento, horario por definir.
- La premiación se llevará a cabo el ultimo día del evento, el domingo 31 de julio durante la clausura del 8^{vo}. Festival del Queso Artesanal, horario por definir.

ESPECIFICACIONES DE EQUIPO

- El Comité Organizador del 8^{vo}. Festival del Queso Artesanal, aportará equipo de trabajo como estufones, horno y mesas de trabajo.
- Se contará con una (1) tarja de lavado, un (1) refrigerador y un (1) congelador de uso comunitario y general.



8° FESTIVAL DEL QUESO

TENOSIQUE 2022



TABASCO

TENOSIQUE

TRANSFORMANDO JUNTOS
AYUNTAMIENTO 2021 - 2024



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



- Cada equipo es responsable de traer su materia prima y material específico de cocina (loza, cubertería y cristalería para montar sus alimentos y presentar al jurado) para todas las etapas de la competencia, es decir primera etapa y la final en caso de resultar finalista.

ETAPA ELIMINATORIA

-6 equipos-
viernes 29 de julio de 2022

- Cada equipo deberá entregar al staff del Comité Organizador, 6 juegos de copias de las recetas para los jueces de piso y de degustación, antes de iniciar la competencia.
- Todos los equipos deberán entregar su materia prima a las 12:00 horas, para ser resguardadas por el staff del comité, hasta el momento en que sea su turno en la cocina. Dichos insumos deberán coincidir en características y cantidades a las presentadas en sus recetas y estar etiquetados para su entrega, junto a una hoja de control donde se describa punto por punto lo que se deja en resguardo. Las cantidades excedentes o productos no descritos en su receta serán desechados.
- Bloques:
El primer equipo iniciará a las 13:00 horas
El segundo equipo a las 13:30 horas

El tercer equipo a las 14:30 horas
El cuarto equipo a las 15:00 horas

El quinto equipo a las 16:00 horas.
El sexto equipo a las 16:30 horas.

DUELO FINAL

-2 equipos-
Sábado 30 de julio de 2022

- Los equipos que resulten ganadores de la primera etapa deberán de elaborar nuevamente un menú, pero ahora de 3 tiempos; pudiendo elegir entre entrada, sopa, ensalada, plato fuerte y postre.
- Con carácter obligatorio en los tres (3) tiempos, deberán hacer uso de forma significativa, es decir, que se note el uso y presencia de alguno de los tipos de queso producido artesanalmente en Tabasco. Realizarán cinco (5) platos de cada tiempo (5 personas).
- A las 10:00 horas, los dos equipos finalistas deberán entregar al staff del Comité Organizador sus recetas debidamente desarrolladas en 6 juegos de copias impresas, junto a su materia prima para resguardo, en los mismos formatos y términos de la primera etapa.
- Los equipos contarán con 120 minutos para realizar sus platos.
- Adicionalmente contarán con 30 min. extras para montar y presentar sus platillos.
- Posterior, tendrán 10 minutos adicionales para dejar la cocina asignada completamente limpia.



8° FESTIVAL DEL QUESO

TENOSIQUE 2022



TABASCO

TENOSIQUE

TRANSFORMANDO JUNTOS
AYUNTAMIENTO 2021 - 2024



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Cada equipo deberá elaborar un menú de dos (2) tiempos -entrada y plato fuerte- con (5) cinco platos de cada uno (5 personas) que contengan en alguno de sus elementos de forma significativa quesos elaborados artesanalmente en el estado de Tabasco.• Los equipos contarán con una (1) hora para realizar sus platillos en la primera etapa.• Adicionalmente contarán con 15 min. extras para montar y presentar sus platillos.• Posterior, tendrán 10 min. adicionales para dejar la cocina asignada, completamente limpia.• En caso de que el equipo supere los 85 minutos totales, se le restará 1.5 puntos por minuto de retraso. Si el excede de 05 min., se descalificará al equipo.• Cuando todos los equipos seleccionados hayan presentado su propuesta, mediante eliminación por puntaje resultarán 2 equipos que pasarán a la final.• Los resultados se darán a conocer a las 19:00 horas. | <ul style="list-style-type: none">• En caso de que el equipo supere los 160 minutos totales, se le restará 1.5 puntos por minuto de retraso. Si el excede de 05 min., se descalificará al equipo.• El orden de participación de los dos equipos finalistas, se definirá por volado, en el recinto del evento, en presencia de los equipos y del presidente de jurado calificador.• El duelo final dará inicio en punto de las 11:00 horas, con la presentación en el escenario principal, de los equipos finalistas y el jurado. El primer equipo finalista dará inicio en punto de las 11:15 horas y el siguiente equipo a las 11:45 horas. |
|--|--|





GENERALIDADES

- Es obligatoria la presencia de un chef instructor (coach) que esté a cargo de los alumnos participantes. Tendrá la facultad de asesorar en una ocasión a su equipo durante 05 minutos, una vez que hayan transcurrido los primeros 30 minutos del inicio de su participación en la primera etapa.
- No está permitido llevar elaborado previamente ningún producto.
- El chef instructor(coach) no podrá interactuar directamente con sus alumnos o equipo; no podrá entrar al área de cocina, no podrá ayudar en labores de limpieza, acomodo o retiro de equipo o producto; en caso de hacerlo, se restarán 10 puntos al equipo y de haber reincidencia se descalificará inmediatamente a su equipo.
- El anuncio de los resultados de la final del concurso, así como la premiación de los ganadores se llevará a cabo en el marco de la clausura del 8^{vo}. Festival del Queso Artesanal, durante la clausura el día 31 de julio del 2022; en caso de no encontrarse presente el equipo ganador, el premio de primer lugar se le entregará al equipo siguiente en puntuación que esté presente.
- Todos los equipos deberán entregar las recetas presentadas durante el concurso, ya que serán utilizadas para realizar un pequeño recetario o documento de divulgación con la finalidad de contribuir al fomento del uso y conservación de ingredientes regionales, tanto en la Zona de los Ríos como en los distintos restaurantes de la ciudad, por lo que cada equipo participante al inscribirse en el concurso cede los derechos de divulgación a los organizadores del Festival del Queso Artesanal. Cada receta contará con crédito para los autores.



8° FESTIVAL DEL QUESO

TENOSIQUE 2022



TABASCO

TENOSIQUE

TRANSFORMANDO JUNTOS
AYUNTAMIENTO 2021 - 2024



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



JURADO

- Se evaluarán los platos de acuerdo a su originalidad y creatividad, temperatura, textura y sabor. Porcentaje de puntuación correspondiente 70%.
- El 30% restante será evaluado por los jueces de piso (limpieza, orden, técnica, cumplimiento de receta).
- **El jurado estará formado por chefs de gran trayectoria que estarán participando dentro del 8^{vo}. Festival del Queso Artesanal y/o profesionales experimentados en el ramo de alimentos y bebidas de hotelería.**
- El veredicto del jurado es definitivo e inapelable.
- Cualquier falta de respeto a los jueces u organizadores será motivo de descalificación directa de todo el equipo.
- Cualquier tema no contemplado en estas bases será consensado con el jurado calificador y el Comité Organizador.
- El Comité Organizador del 8^{vo}. Festival del Queso Artesanal, se reserva el derecho de modificar las bases del concurso previo aviso a los equipos inscritos.



@festivalqueso



festivaldelqueso.com.mx

8° FESTIVAL DEL QUESO

TENOSIQUE 2022



TABASCO

TENOSIQUE

TRANSFORMANDO JUNTOS
AYUNTAMIENTO 2021 - 2024



UNIVERSIDAD JUÁREZ
AUTÓNOMA DE TABASCO
"ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE"



PREMIOS

1er lugar Certificado de regalo con valor de \$10,000 mil pesos, 5 filipinas y 5 tablas conmemorativas.

2do lugar Certificado de regalo con valor de \$5,000 mil pesos para recuperación de gastos de competencia.

3er lugar mención honorífica.

Todos los participantes del concurso obtendrán reconocimiento oficial del concurso y la oportunidad (opcional) de cocinar y asistir a los chefs invitados al evento, el día domingo 31 de julio a las 13:00 horas.



@festivalqueso



festivaldelqueso.com.mx