



“2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata”

El Instituto Tecnológico Superior de la Sierra Norte de Puebla a través de la carrera de Gastronomía.

CONVOCA AL 3er CONCURSO DEL TAMAL

La siguiente convocatoria tiene valides a partir de su publicación, dejando como base que lo que aquí se establece debe cumplirse y tomarse en cuenta para ser aplicado en tiempo y forma por los concursantes.

1. Para poder ser participante del concurso deberán estar conformados en un equipo de 3 personas tomando en cuenta integrantes de, 3er semestre, 5to semestre y 7mo semestre, de la carrera de Gastronomía, en caso de no encontrar algún estudiante de algún semestre para conformar el equipo se puede repetir algún alumno del semestre siempre y cuando sean de grupos distintos.
2. Una vez conformado el equipo deberán hacer su inscripción entregando de manera digital su propuesta a la académica L.G. Yuriria Hernández León, con fecha límite de entrega el 25 de octubre del presente hasta las 17:00 hrs.
3. Dicha propuesta deberá presentarse de la siguiente forma, presentación de TAMAL SALADO, TAMAL DULCE, ATOLE con enfoque en la Cocina de AUTOR
 - Portada
 - Hoja membretada de la carrera de Gastronomía.
 - Nombre de los participantes con numero de control.
 - Nombre de los tamales y atole.
 - Fecha de elaboración.
 - Historia del Tamal y Atole
 - Descripción teórica de la composición y ensamble de ingredientes y aplicación de técnicas.
 - Receta estándar
 - Propuesta de montaje
 - Bibliografía
4. Una vez cerrada la inscripción, se hará una eliminatoria en la que solo quedarán seleccionados 16 equipos, dicha eliminatoria se hará por parte de la academia y consta de la revisión de las propuestas, la redacción y valoración por parte de los académicos, los resultados saldrán el día 27 de octubre.

Av. José Luis Martínez Vázquez No. 2000, Jicolapa.
Zacatlán, Puebla, C.P. 73310

Tels. (797) 97 5 16 94, 97 5 08 39, Marcación corta: 3290, 3291, 3292
e-mail: direccion.general@itssnp.edu.mx | itssnpdireccion@hotmail.com

www.itssnp.edu.mx





“2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata”

5. La segunda eliminatoria constará de evaluar la aplicación de técnicas de elaboración del tamal y equilibrio de sabores haciendo una presentación de TAMAL DE SALSA VERDE EN HOJA DE TOTOMOXTLE, TAMAL DE SALSA ROJA EN HOJA DE PAPTALA Y TAMAL CANARIO. Dicha presentación tendrá fecha 31 de octubre y será evaluado por personal académico y administrativo del instituto.
6. Finalmente se llevará a cabo la final con los 6 equipos seleccionados de la segunda eliminatoria en la que deberán presentar su proyecto de inscripción, dicho evento tendrá fecha el 07 de noviembre y será evaluado por 5 Chefs invitados.
7. Los rubros a evaluar contemplando un 100% el cual constará de los siguientes incluyendo su valor de evaluación.
 - a. Uso correcto de los insumos 30%
 - b. Congruencia con la receta descrita. 10%
 - c. Temperatura de los platillos. 10%
 - d. Higiene en la presentación del platillo y del participante. 10%
 - e. Sabor. 20%
 - f. Presentación y originalidad del menú. 10%
 - g. Justificación de los participantes en la presentación del platillo. 10%
8. La Premiación se realizará el día 7 de noviembre posterior a la presentación y en consecuencia de la deliberación del Jurado.
 - a. El primer lugar
 - i. 3 Beca del 100% para su reinscripción en el periodo ENE/JUN 2020
 - ii. Se publicará la receta de los estudiantes participantes.
 - iii. 3 Mandiles cortesía de nuestro patrocinador Permachef.
 - iv. Reconocimiento Individual.
 - b. El segundo lugar
 - i. 3 Beca del 75% para su reinscripción en el periodo ENE/JUN 2020
 - ii. 3 Picos cortesía de nuestro patrocinador Permachef.
 - iii. Se publicará la receta de los estudiantes participantes.
 - iv. Reconocimiento Individual.
 - c. El tercer lugar
 - i. 3 Becas del 50% para su reinscripción en el periodo ENE/JUN 2020
 - ii. Artículos de nuestros patrocinadores.

Av. José Luis Martínez Vázquez No. 2000, Jicolapa.
Zacatlán, Puebla, C.P. 73310

Tels. (797) 97 5 16 94, 97 5 08 39, Marcación corta: 3290, 3291, 3292
e-mail: direccion.general@itssnp.edu.mx | itssnpdireccion@hotmail.com

www.itssnp.edu.mx





“2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata”

- iii. Se publicará la receta de los estudiantes participantes.
 - iv. Reconocimiento Individual.
9. Cualquier concepto no incluido en la presente convocatoria será resuelta y valorada por la Academia de Gastronomía del ITSSNP.



Av. José Luis Martínez Vázquez No. 2000, Jicolapa.
Zacatlán, Puebla, C.P. 73310

Tels. (797) 97 5 16 94, 97 5 08 39, Marcación corta: 3290, 3291, 3292
e-mail: direccion.general@itssnp.edu.mx | itssnpdireccion@hotmail.com

www.itssnp.edu.mx

