



El comité de



te invita a la.....

CONVOCATORIA

Un concurso en nuestra Feria Cultural, cuyo objetivo es ofrecer a la comunidad una oportunidad única de experimentar y disfrutar diferentes formas de arte y cultura.

Para lograr nuestro evento solicitamos la participación de Instituciones de alto prestigio como lo es la suya, así mismo le extendemos una invitación a participar al concurso de "El mejor Chile de Temporada Edición Escuelas", la cual tendrá lugar el día 01 de septiembre de 2024 en un horario de 2:30 p.m. que tendrá sede en 2 Poniente Colonia La Libertad, Puebla (Explanada del Volcán más Pequeño del Mundo El Cuexcomate).

En agradecimiento ofrecemos importantes beneficios de visibilidad y promoción, incluyendo:

- Inclusión de su logotipo en las plataformas de redes sociales.
- Instalación de un módulo de información durante el evento, de 1X1 mt (el día del concurso).
- Premiación a los tres primeros lugares.
- Limitado a 6 participantes.

Agradecemos de antemano su consideración y esperando poder contar con su apoyo en este proyecto cultural. Quedamos a sus órdenes en caso de cualquier pregunta o aclaración.

ESTE EVENTO ES SIN FINES POLÍTICOS NI DE LUCRO.

ATENTAMENTE.

YAIR CRUZ TENORIO.

Presidente del comité "Libertad Cultural".

CONTACTO

WHATSAPP: 2227545708 - LLAMADAS: 2221848968

CORREO: feriacuexcochile@gmail.com





El comité de



te invita a la.....

BASES DEL CONCURSO

1. INSCRIPCIONES

Podrán participar Universidades, Institutos, Escuelas de Cocina, mas no representantes de algún establecimiento comercial.

Para inscribirse al concurso, deberán cubrir los siguientes requisitos:

- Integrar un equipo de máximo 3 personas por Institución.
- Deberán nombrar un representante del equipo.
- Nombre de la institución a la que representan.
- Nombre del Director@/Coordinador@ de la facultad.
- Nombre completo de cada uno de los integrantes.

Toda la información deberá ser enviada al correo: feriacuexcochile@gmail.com

La recepción del formulario será hasta el jueves 12 de agosto del 2024, después de la fecha asignada se cerrarán inscripciones, no se aceptarán cambios en las hojas de inscripción.

2. ELABORACIÓN DEL PLATILLO EL DÍA DEL EVENTO

Los participantes deberán de estar presentes junto con su preparación antes de las 14:30 horas, en caso de llegar después de las 14:30 horas, no se permitirá la participación

- Entre 14:55 y 15:00 p.m. el Staff del evento pasará una revisión por todos los participantes para verificar que los platillos estén listos para la presentación.
- A las 15:00 p.m. se iniciará la presentación del platillo el cual deberá tener una breve explicación sobre la elaboración del platillo, cuya duración debe ser de máximo 5 minutos.
- Deberán de preparar dos porciones en platos diferentes, la primera, será para concursar en presentación, la cual deberá ser el platillo completo.

(De preferencia en plato de Talavera.)

La segunda será para concursar en sabor, olor y consistencia, serán servidas pequeñas porciones y servirán para la degustación por parte del jurado calificador.

- El comité organizador le asignará un número para su participación el día del evento.
- Cada plato deberá ser colocado en el lugar que sea asignado por el Comité Organizador.
- Los participantes tienen la obligación de contar con ropa distintiva a su universidad, sus respectivos utensilios de cocina, que el plato requiera para su preparación y servicio, así mismo deberán mantenerlo en óptimas condiciones.

3. EVALUACIÓN DE LOS PLATILLOS

- El concurso iniciará las 15:00 p.m.
- Durante la calificación sólo podrá estar presente el representante del equipo.
- Se asignarán jueces, especialmente seleccionados.
- La calificación de los concursantes será vigesimal. (0 - 5)
- El comité será el encargado de verificar la sumatoria y anunciar los resultados determinando el primer, segundo y tercer lugar, según el puntaje obtenido; En caso de empate se asignará un juez predominante que decidirá junto con los integrantes del jurado el desempate.
- Los resultados emitidos por el presidente del Jurado Calificador son Inapelables.

