



EL TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO CAMPUS COMALCALCO, A TRAVÉS DE LA ACADEMIA DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

CONVOCA A PARTICIPAR EN EL:

CONCURSO “INTER XOCOATL”

Con la finalidad del desarrollo de los conocimientos del alumnado, se convoca a todos los jóvenes estudiantes de Licenciatura en Gastronomía con habilidades, inquietudes e interés por el cacao y la aplicación del chocolate al 2do Encuentro Gastronómico “El chocolate y el cacao en la gastronomía nacional” los días 2 y 3 de mayo de 2024, donde se llevará a cabo el concurso “INTER XOCOATL” que tiene como principal objetivo fomentar el desarrollo de habilidades, conocimientos e interés de los estudiantes para las creaciones y aplicaciones del cacao y el chocolate en la gastronomía.

Tema: “El cacao y el chocolate en la gastronomía nacional”

1- Objetivo: Fomentar el desarrollo competitivo de los estudiantes y enriquecer la gastronomía regional alentando el dominio y uso del chocolate en la gastronomía.

Fecha del evento: 2 y 3 de mayo de 2024

2.- Requisitos de participación:

- Ser estudiante del Tecnológico Nacional de México Campus Comalcalco.
- Uniforme completo con logo de la institución, deberá ser portado durante todo el proceso del evento.
- Presentar la hoja de inscripción a más tardar el día 22 de Abril de 2024.
- Presentar plan de trabajo con las recetas y características del montaje de cada exhibición.
- Equipo conformado por tres estudiantes.
- Copia de la credencial de estudiante de cada uno de los integrantes.

3.- Característica de los entregables.



Carretera Vecinal Comalcalco - Paraíso Km. 2, Comalcalco, Tabasco; México. C.P. 86651
Tel. (933) 334-9090, e-mail: tec@comalcalco.tecnm.mx tecnm.mx | comalcalco.tecnm.mx





- Tiempo de elaboración: 2 horas.
- Número de platos por tiempo: 3
- Tendrá una duración máxima de 2 horas y 15 minutos de limpieza.
- Constará de 2 rondas.
- Reconocimientos a los participantes.
- Se dividirá en 4 categorías; trufa, bombón, bebida caliente y bebida fría.
- El uso de los ingredientes será de origen nacional.
- Deberán usar chocolate local respetando el "Bean to Bar".
- Deberán traer la loza para el montaje de sus platos.
- Deberán traer sus insumos para la elaboración de sus platos.
- Se les proporcionará los utensilios disponibles en la institución.
- Cada categoría deberá ser explicada brevemente de sus procesos, ingredientes e historia al momento de la evaluación.
- Deberán entregar de manera digital la historia, procesos, técnicas a ejecutar y recetas una semana antes de iniciar la competencia.

4.- Dictaminación.

Los equipos que reúnan todos los requisitos anteriores serán evaluados por una consultoría interna que estará integrada por chefs y personal del ramo chocolatero gastronómico, los cuales se harán en primera instancia un filtro con la revisión de los entregables completos.

Criterios de referencia

- 1.- Para ser ganador, deberá cumplir con el máximo puntaje promedio de todos los equipos al final de las cuatro categorías.
- 2.- Cada categoría tendrá un valor de 30 puntos con un máximo de puntuación de 120 puntos totales.
- 3.- Se podrá sancionar al equipo que entreguen fuera de tiempo, entre con retraso o dejen sucias las estaciones.
- 4.- Se sortearán las estaciones a ocupar.
- 5.- Se calificará limpieza, técnicas empleadas, presentación del producto, expresión oral y escrita.



Entregables por categoría

Se dividirá en cuatro categorías bombón, trufa, bebida caliente y bebida fría, cada una tendrá especificaciones para su entrega, que a continuación se indican;

6.- Bombón: aplicaciones de las técnicas adecuadas en su elaboración (temperado), brillo en casco; color blanco, rojo, amarillo, verde, naranja y morado, serán los colores que deberán predominar. Sabor y textura del relleno que deberá mantener una mordida al degustar, sabores de origen nacional, grosor del encamisado y maridaje con el chocolate empleado.

7.- Trufa: ejecución correcta de técnicas, uso de chocolate, peso estimado de 12-14 gramos por pieza y cubierta o glaseado.

8.- Bebida caliente: técnicas en la aplicación de instrumentos prehispánicos, uso de ingredientes locales, entregarán panes de pasta de aproximadamente 30 gramos del chocolate usado en la preparación.

9.- Bebida fría: bebida sin alcohol, deberá llevar algún ingrediente o elemento que provenga del cacao, presentación y decoración será libre.

5.- Publicación de los resultados.

Todos los equipos deberán presentar sus entregables en tiempo y forma en los dos días correspondientes, la hora límite será asignada el día del evento, cualquier entregable pasado el tiempo será penalizado o en su caso descalificado.

Al final se sumarán los resultados de cada equipo sacando un promedio general para asignar los dos mejores equipos, correspondiente al primero y segundo lugar.

6.- Premiación.

A todos los equipos se les dará un reconocimiento por su participación.

Primer lugar: Se premiará con un kit de cuchillos, mandil y reconocimiento del primer lugar.

Segundo lugar: Se premiará con dinero en efectivo y reconocimiento del segundo lugar.

La ceremonia de premiación se llevará a cabo en el marco de la clausura del segundo encuentro gastronómico "El chocolate y el cacao en la gastronomía nacional", celebrándose el día 2 y 3 de mayo de 2024, en las instalaciones del Instituto Tecnológico Nacional de México Campus Comalcalco.



Carretera Vecinal Comalcalco - Paraíso Km. 2, Comalcalco, Tabasco; México. C.P. 86651
Tel. (933) 334-9090, e-mail: tec@comalcalco.tecnm.mx tecnm.mx | comalcalco.tecnm.mx





7.- Información

Para más información de este programa y entrega de los formatos, presentarse en la Jefatura de División la Licenciatura en Gastronomía o con el Chef Octavio Metelín Rodríguez.

Primer tiempo: Trufa y bebida fría

Segundo tiempo: Bombón y bebida caliente

PRIMERA RONDA

Hora de llegada al evento: 9:00 am

Inicio del evento: 10:30 am

Término del primer día: 12:30 pm

SEGUNDA RONDA

Hora de llegada al evento: 9:00 am

Inicio del evento: 10:30 am

Término del primer día: 12:30 pm



Carretera Vecinal Comalcalco - Paraíso Km. 2, Comalcalco, Tabasco; México. C.P. 86651
Tel. (933) 334-9090, e-mail: tec@comalcalco.tecnm.mx tecnm.mx | comalcalco.tecnm.mx

