

**Universidad Anáhuac México**  
**Facultad de Turismo y Gastronomía**

**3er. Festival Gastronómico Anáhuac 2019 / Tema: Enchiladas**

La Universidad Anáhuac México convoca a la comunidad universitaria Anáhuac a participar en el concurso correspondiente al 3er. Festival Gastronómico Anáhuac a celebrarse el sábado 23 de noviembre de 2019 de las 12:00 a las 14:00 horas, en las instalaciones del campus norte de la Universidad.

Este evento tiene como finalidad fortalecer la participación y convivencia de los miembros de la comunidad universitaria a través de una sana competencia en un ambiente familiar.

Objetivos:

- La integración de la familia y amigos en eventos culturales universitarios conociendo, preparando y probando la gastronomía mexicana.
- Fomentar un ambiente de sana competencia dentro de los estudiantes de la Universidad y su equipo, creando una gran convivencia.
- Mostrar las habilidades profesionales adquiridas por los alumnos de nuestra Universidad a nivel de logística y de gastronomía.

**Bases de participación**

El registro de los equipos para participar en el evento será a partir del 7 de octubre y hasta el 15 de noviembre del 2019 en el área denominada la “pecera” del edificio 9 donde se ubica la Facultad de Turismo y Gastronomía, en los siguientes horarios:

Lunes	13:00 a 14:30	Victoria Trujillo y Frida Rodríguez
Martes	13:00 a 14:30	Ana Suarez/Paulina Quiñones/Marisela Galindo
Martes	19:00 a 20:30	Constanza Luna
Miércoles	10:00 a 11:30	Eliana Kobrossi/ Constanza Nansen
Miércoles	11:30 a 13:00	Paola Mestre
Jueves	10:00 a 11:30	Renne Zorrilla y Sofia González
Viernes	10:00 a 11:30	Eros Delgado/Piedad de Garay/Karla García /Daniela Parada

### **A) Registro de Equipos.**

- Equipos de cinco participantes.
- Por lo menos uno de los participantes, preferentemente, debe ser alumno o egresado de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México (ambos campus), o bien de la comunidad universitaria.
- Todos los miembros del equipo deberán conocer y aceptar el reglamento de participación.
- Todos los integrantes deberán portar uniforme y/o vestimenta acorde al concurso.
- El costo de inscripción por equipo es de \$500.00

### **B) Día del evento**

- La preparación dará inicio a las 8:00 hrs
- Las enchiladas deben estar listas a las 12:00 hrs.
- El día del evento a cada equipo se le asignará una estación de trabajo conformada por dos tablonés y una parrilla de dos quemadores, para freír y calentar. Las parrillas serán colocadas por parte del equipo organizador del evento.
- Cada equipo deberá traer consigo sus utensilios y equipo necesario para la realización de las enchiladas.
- El equipo como ollas, sartenes, cucharones, platonés, y todo aquello que requieran para preparar las enchiladas deben ser traídos por los propios equipos.
- Preferentemente, deberán llevar semi preparada la salsa, aunque podrán contar con contactos eléctricos, previa solicitud al momento de registrarse.
- Los equipos se retirarán al término del evento una vez que hayan levantado todo su equipo.

### **C) Insumos**

- Cada equipo deberá comprar los insumos necesarios para la realización de sus enchiladas.
- El tipo de enchilada es libre en cuanto a su preparación, relleno y tipo de salsa (de cualquier tipo de chile).
- Utilizar el tamaño de la tortilla convencional: 14 cms de diámetro, podrán ser tortillas hechas a mano o elaboradas industrialmente.
- Por equipo deben ser preparadas 200 enchiladas (porción individual). Considerar que se cuenta con cuatro horas para la preparación.

- El costo de los insumos por equipo será reembolsado, hasta por un máximo, de:  
\$2, 000 (dos mil pesos 00/100 MN) presentando las facturas y/o notas de compra correspondientes.
- Se les dará una copia del RFC de la universidad para que puedan facturar.
- La comprobación de gastos y reembolso correspondiente se llevará a cabo durante la semana del 25 al 29 de noviembre en el área denominada la “pecera” de la Facultad de Turismo y Gastronomía, y el horario se dará a conocer el mismo día del evento. Después de este periodo no se llevará a cabo ningún reembolso.

#### **D) Jurado**

- El jurado estará integrado por expertos en gastronomía y personalidades invitadas del sector turismo.
- El jurado calificador seleccionará a los tres primeros lugares basándose en:
  - Ingredientes
  - Formas de preparación
  - Calidad de textura
  - Sabor de las enchiladas
  - Decoración
- La decisión del jurado será inapelable.

**Adquiere tus boletos**, de lunes a viernes de 9 a 20 horas en la planta baja de la Facultad de Turismo y Gastronomía, campus norte.

#### **Mayores Informes:**

Dra. Rocío I. Caballero Alvarado

[rocio.caballero@anahuac.mx](mailto:rocio.caballero@anahuac.mx)

(55) 5627 0210 ext. 7909