



TLAXCALA ICATLAX
CONSTRUIR Y CRECER JUNTOS
GOBIERNO DEL ESTADO 2017-2021

INSTITUTO DE CAPACITACIÓN
PARA EL TRABAJO DEL ESTADO
DE TLAXCALA



CONCURSO NACIONAL
Gastronómico
I C A T
T L A X C A L A
2 0 1 8

***EL GOBIERNO DEL ESTADO DE
TLAXCALA
Y
EL INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL
TRABAJO DEL ESTADO DE TLAXCALA***

C O N V O C A

**AL 6° CONCURSO NACIONAL GASTRONÓMICO
DE LOS ICAT**

**DEL 26 AL 29 DE SEPTIEMBRE EN TLAXCALA,
TLAXCALA
BAJO LOS SIGUIENTES LINEAMIENTOS**



OBJETIVOS:

- I. Fortalecer la formación profesional de los alumnos a través del desarrollo de nuevos proyectos.
- II. Demostrar las cualidades y capacidades profesionales que poseen nuestros alumnos, al exponer sus habilidades, conocimientos y destrezas en la elaboración de platillos típicos de la cocina de México.
- III. Mejorar la comprensión y aplicación de las metodologías y programas de estudio como experiencias de aprendizaje que generen actitudes de búsqueda, análisis y organización.

B A S E S

PARTICIPANTES:

- I. Podrán participar los alumnos capacitandos de la especialidad de Alimentos y Bebidas y Gastronomía presentando un platillo en las dos categorías detalladas: “Cocina de rescate” y “Platillo de creación”.
- II. La participación será grupal con un máximo de tres alumnos inscritos en apoyo de 1 instructor. Los alumnos que participen tendrán la responsabilidad de presentar su platillo sin que pueda intervenir su asesor.
- III. Queda prohibida la participación de cocineros profesionales.
- IV. Los platillos deberán cumplir con las siguientes características:



COCINA DE RESCATE

- Sabor.
- Uso de los ingredientes propios de la gastronomía de rescate del estado participante.
- Temperatura.
- Presentación (armonía).
- Originalidad del platillo.

PLATILLO DE CREACIÓN

- Innovación.
- Uso de los ingredientes.
- Sabor.
- Temperatura.
- Presentación (armonía).

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

- I. Los participantes interesados deberán llenar una ficha de registro, la cual se les hará llegar a todos los ICAT para su inscripción, misma que deberá ser enviada vía correo electrónico a la dirección vinculacionicatlax@outlook.com, con fecha límite de inscripción el día 17 de agosto del presente año.
- II. Únicamente podrá inscribirse por cada Estado, un equipo por categoría.



INTEGRACIÓN DEL JURADO CALIFICADOR:

- I. El comité evaluador estará integrado por 4 representantes designados por el Instituto, Chefs reconocidos, así como concedores de la gastronomía Tlaxcalteca.
- II. El jurado únicamente calificará los platillos fuertes presentados con base en los criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes, sin tomar en cuenta complementos como sopas, entradas, botanas, postres, bebidas, etc.
- III. La calificación final de cada platillo será el resultado de la suma de los rubros antes mencionados.

El fallo del jurado será inapelable.

ROL DE CONCURSO:

Miércoles 26 de septiembre, sorteo de cocinas.

Jueves 27 de septiembre, se iniciará con la categoría de platillo de creación.

Viernes 28 de septiembre, Se continuará con la elaboración de los platillos en la categoría de cocina de rescate.

En ambos casos, los equipos dispondrán de 2 horas para elaborar, montar y presentar su platillo, así como despejar y limpiar su área de trabajo para que el jurado proceda a su calificación.

Cada equipo comenzará la elaboración de su platillo a presentar, escalonadamente, con un intervalo de 10 minutos entre cada equipo.

Nota: El ICAT Tlaxcala participará únicamente con platillos de demostración en cada categoría, sin que estos concursen.



PRESENTACIÓN DEL CONCURSO:

- I. Los participantes deberán portar su uniforme completo (gorro, mandil, filipina, pantalón negro y zapatos negros, además de secadores y limpiadores).
- II. Deberán traer sus ingredientes; así como los utensilios, herramientas y objetos de preparación para la elaboración de las recetas y emplatados. (El ICATLAX no se hace responsable por pérdida, robo u otro daño en sus utensilios).
- III. La elaboración de los platillos se llevará a cabo en las instalaciones que el Instituto señale.
- IV. En ambas categorías no podrán emplearse ingredientes pre-elaborados.
- V. Durante el concurso, cada equipo participante, deberá montar 4 platillos para degustación de los jurados.
- VI. Cada equipo, además de los 3 alumnos integrantes, podrá contar con un instructor, quien sólo los guiará sin intervenir en la elaboración.
- VII. Únicamente podrán concursar platos fuertes para ambas categorías.

PREMIACIÓN:

1er. Lugar, diploma y medalla para cada participante y trofeo para el ICAT ganador.

2do. Lugar, diploma y medalla para cada participante.

3er. Lugar, diploma y medalla para cada participante.



SANCIONES:

- I. Los ICAT que no realicen la inscripción en tiempo y forma de los alumnos, conforme a lo señalado en esta convocatoria de acuerdo a la calendarización, no podrán participar en el concurso.
- II. Los platillos quedarán descalificados en caso de no tener orden y limpieza al preparar los alimentos.
- III. En aquellos casos en los que el asesor intervenga durante la presentación o exposición de sus alumnos, el equipo será descalificado de manera automática.
- IV. No terminar en el tiempo especificado.
- V. No dejar limpia la estación de trabajo después de la elaboración del platillo.

CONTROVERSAS.

- I. Los puntos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos por la Dirección General del ICATLAX, a través de la Dirección de Vinculación.
- II. Para obtener mayor información, favor de comunicarse al teléfono 01 246-46-5-09-00 Exts. 3700 y 3744 con el Lic. Luis Pérez Díaz, Director de Vinculación del ICATLAX, en un horario de 08:00 a 14:00 hrs y de 15:00 a 17:00 hrs.

LOS ESPERAMOS