

**ANÁHUAC
MÉXICO**



BASES DE PARTICIPACIÓN Y REGISTRO DE EQUIPOS



Facultad de
Turismo y Gastronomía





Introducción

La Universidad Anáhuac México convocan a la comunidad universitaria, profesionales del segmento HORECA y Foodies, a participar en el la “Décima edición del Festival de la Paella Anáhuac” a celebrarse el sábado 9 de noviembre de 2024 de las 13:00 a las 16:00 horas, en la Explanada Central del Campus Norte.

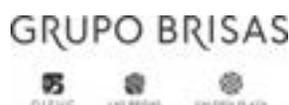
El objetivo del evento es fomentar la participación y la convivencia de la comunidad universitaria, profesionales del segmento HORECA e interesados en la gastronomía, a través de una sana competencia donde se pondrán a prueba las habilidades y creatividad de los participantes en la creación de una paella.

El presente documento concentra la información para participar en la décima edición del Festival preparando una paella o en la competencia de ensamblajes de vino.

Cualquier duda o comentario puede contactarnos en el correo eventos.turismo@anahuac.mx



Nuestros aliados 2024



Facultad de Turismo y Gastronomía





Criterios generales de participación

Los equipos se conformarán máximo por cuatro personas mayores de 18 años para realizar la preparación de una paella de estilo libre y se deberá realizar a la vista del público.

Para participar se deberá tener conocimiento en la preparación de paellas e inscribirse en alguna de las siguientes categorías:

ALUMNOS

Alumnos activos de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México, Le Cordon Bleu así como de la Red de Universidades Anáhuac de Escuelas de Turismo y Gastronomía.

*Deberán portar el uniforme completo de Le Cordon Bleu.

FOODIES

Aficionados a la gastronomía y con gusto por las paellas, Hoteles, restaurantes, caterings, cocineros, profesionales y empresas prestadoras de servicios de alimentos y bebidas.



Registro de equipos

El registro de los equipos será del 14 de octubre al 30 de octubre de 2024.

Para formalizar la inscripción:

1. Asistir a la Facultad de Turismo y Gastronomía de ambos campus para registrar los siguientes datos del equipo:

- Nombre del equipo.
- Datos de contacto del representante del equipo: nombre, celular y correo electrónico.
- Nombre completo de todos los participantes.
- Título de la paella a preparar.

2. Deberá cubrirse una cuota de inscripción por equipo de \$1,500.00 pesos (mil quinientos pesos 00/100 MN). No es reembolsable.

3. Posterior al registro, los equipos recibirán un correo del Comité organizador precisándoles los detalles operativos del evento. La comunicación entre el comité organizador y los equipos será a través de whatsapp y el correo electrónico eventos.turismo@anahuac.mx

4. A más tardar el 30 de octubre, el representante de cada equipo deberá enviar el formato "Requisición" al correo: eventos.turismo@anahuac.mx en el que se solicitarán los ingredientes necesarios para la preparación de su paella, mismos que se entregarán el día del evento. En caso de superar los \$3,000.00 deberán ser cubiertos por su cuenta.

Nota: los equipos que no envíen el formato de requisición en la fecha indicada no se les otorgará el apoyo de \$3,000.00 pero si podrán participar y ser evaluados por el jurado.

5. El representante el equipo deberá de firmar la carta compromiso de participación que se entregará el día del evento.



Lineamientos para equipos participantes

El comité organizador proporcionará a cada equipo:

- 3 kg de arroz a elegir: arroz bomba, arroz bomba calasparra y arroz parvolizado. En caso que el equipo quiera utilizar otro tipo de arroz, es posible y deberá cubrirlo por su cuenta.



Paella de 80 cm de diámetro



Medida oficial de 200 gr para servir a cada comensal



Garcima de gas con tres quemadores.



Una estación de trabajo con mesa, mantel y stand.

El Comité organizador otorgará a cada equipo los ingredientes por la cantidad máxima de \$3,000.00 MXN para la preparación de la paella mismos que deberán de solicitar en el formato oficial del evento. Los ingredientes se entregarán el día del evento por parte del Comité organizador. No se hará entrega del dinero en efectivo.

El equipo puede realizar compras adicionales si así lo desea y deberán ser cubiertos por su cuenta y especificados en el formato antes mencionado.

El caldo de cocción o fondo es lo único que puede venir previamente preparado.

Es posible incluir salsas o aderezos para acompañar la paella que así lo desee el equipo participante. Los ingredientes deberán de especificarlo en el formato de ingredientes al momento de la inscripción.

El Comité organizador validará con Checklist los ingredientes previamente registrados en el formato de inscripción de cada equipo.

Todos los insumos que no sean solicitados a través del formato oficial, deberán traerse previamente lavados y desinfectados. No se contará con un área de lavado para insumos durante el evento.

El representante de cada equipo es responsable de resguardar el material prestado.

Cada equipo deberá traer consigo sus utensilios (como tablas, cuchillos, cucharas, cucharones, bowls, trapos, entre otros), equipamiento (como licuadora o procesadores de alimentos, extensiones eléctricas). En caso de requerir conexión eléctrica deberá de notificarlo con previa solicitud al comité organizador (No incluye extensiones eléctricas).



MEDIDAS DE SANIDAD E HIGIENE

- ✧ Todos los integrantes del equipo de la categoría ALUMNOS deberán de portar el uniforme completo de Le Cordon Bleu.
- ✧ Todos los integrantes del equipo de la categoría FOODIES deberán de portar mandil o filipina.
- ✧ Los integrantes deberán utilizar cofia, cubrebocas y guantes para la manipulación de alimentos y servicio al comensal.
- ✧ Es responsabilidad de cada equipo mantener el orden y limpieza de su área de trabajo.
- ✧ Se contará con un espacio para lavado exclusivo de manos y utensilios.
- ✧ Queda estrictamente prohibido verter agua, aceite o residuos a las jardineras, coladeras o piso. Se hará entrega de bolsas de basura.
- ✧ El comité organizador colocará cartón en la zona de preparación de la paella para evitar el derrame de aceite.
- ✧ Cada equipo deberá traer consigo alcohol desinfectante para manos y superficies.



Evaluación

El jurado estará integrado por chefs reconocidos de la industria gastronómica y chefs de Le Cordon Bleu México.

El jurado calificador realizará dos tipos de evaluación:

Evaluación in situ: miembros del jurado realizarán una ronda de visitas con cada equipo al momento en que se encuentre la preparación de la paella. Los aspectos a evaluar durante ese recorrido son:

- Descripción de la paella.
- Organización, orden y limpieza del área de trabajo.
- Cuidado de la merma.
- Técnica aplicada.
- Uniformidad de los chefs.
- Hora de termino de la paella de acuerdo al horario asignado. Se asignará con anticipación un horario de termino para cada equipo paellero con el fin de mantener la cocción adecuada de cada paella.

Evaluación de degustación:

- Textura, jugosidad o seca de ingredientes.
- Cocción del arroz.
- Cocción de la proteína.
- Sabor/mezcla de sabores.
- Presentación.
- Originalidad, creatividad o réplica de receta clásica.

La decisión del jurado será inapelable y seleccionará a los tres primeros lugares de acuerdo a los resultados de ambas evaluaciones. Cualquier tema no estipulado en las bases se resolverá por el comité organizador y el jurado calificador.



Jurado

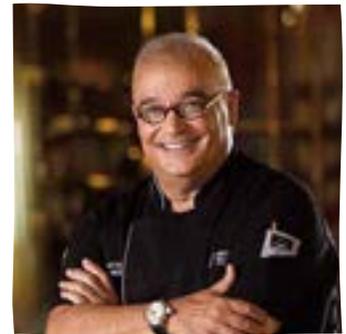
Chefs invitados



Chef Israael Arétxiga
Chef Ejecutivo
Grupo Zeru



Chef Jesús Pedraza
Chef Ejecutivo
La Cocina del Bizco



Chef Juantxo Sánchez
Asesor gastronómico



Chef Alfonso Ovalle
Chef campeón del mundo
de paella valenciana



Chef Rogelio Castaño
Chef campeón del mundo
de paella valenciana



Chef Alfredo Reyeros
Central Central



Jurado

Chefs de Le Cordon Bleu



Chef Thomas Stork
Chef ejecutivo
Le Cordon Bleu México



Chef Denis Delaval



Chef Omar Morales



Chef Thierry Laprune



Premios

Categoría profesionales y foodies

1ER. LUGAR

- 2 noches para 2 personas en el Hotel Brisas Acapulco*.
- 1 certificado con valor de \$4,00.00 para una comida en el restaurante Fisher's*.
- Premio grupal de reconocimiento marca Anfora.
- 1 paella de 34 cm marca Monarca para cada uno de los integrantes del equipo.
- Cupón con valor de \$2,000 por persona para un Workshop en Le Cordon Bleu México, para los cuatro integrantes del equipo.
- Canasta de productos Alerlit (1 kg de Cocoa Natural, cocoa alcalina, chocolate 55%, chispas de sabor chocolate, tabletas de chocolate para mesa).
- 1 tabla de madera para cada integrante del equipo.

*Los detalles para hacerlo válido estarán impresos en el certificado.

2º. LUGAR

- Premio grupal de reconocimiento marca Anfora.
- 1 paella de 34 cm marca Monarca de 34 cm para cada uno de los integrantes del equipo.
- Canasta con productos Camanzo.
- Canasta de productos Alerlit (cocoa natural, cocoa alcalina, chispas sabor chocolate, chocomesa).

3ERº. LUGAR

- Premio grupal de reconocimiento marca Anfora.
- 1 paella de 34 cm marca Monarca de 34 cm para cada uno de los integrantes del equipo.
- Canasta con productos Camanzo.
- Canasta de productos Alerlit (cocoa natural, chispas sabor chocolate y chocomesa).

Cualquier tema no estipulado en las bases se resolverá por el comité organizador y el jurado calificador.



Premios

Categoría alumnos

1ER. LUGAR

- 1 certificado con valor de \$4,00.00 para una comida en el restaurante Fisher's*.
- 1 cena para dos personas en el restaurante Almara.
- Premio grupal de reconocimiento marca Anfora.
- 1 paella de 34 cm marca Monarca de 34 cm para cada uno de los integrantes del equipo.
- Cupón con valor de \$2,000 por persona para un Workshop en Le Cordon Bleu México. para los cuatro integrantes del equipo.
- Canasta de productos Alerlit (1 kg de Cocoa Natural, cocoa alcalina, chocolate 55%, chispas de sabor chocolate, tabletas de chocolate para mesa).
- 1 tabla de madera para cada integrante del equipo.

*Los detalles para hacerlo válido estarán impresos en el certificado.

2º. LUGAR

- Premio grupal de reconocimiento marca Anfora.
- 1 paella de 34 cm marca Monarca de 34 cm para cada uno de los integrantes del equipo.
- Canasta con productos Camanzo.
- Canasta de productos Alerlit (cocoa natural, cocoa alcalina, chispas sabor chocolate, chocomesa).

3ERº. LUGAR

- Premio grupal de reconocimiento marca Anfora.
- 1 paella de 34 cm marca Monarca de 34 cm para cada uno de los integrantes del equipo.
- Canasta con productos Camanzo.
- Canasta de productos Alerlit (cocoa natural, chispas sabor chocolate y chocomesa).

Cualquier tema no estipulado en las bases se resolverá por el comité organizador y el jurado calificador.

Contacto: Mtra. Janet Avila, janet.avila@anahuac.mx

ANÁHUAC
MÉXICO



Facultad de
Turismo y Gastronomía

