FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL RUMIANTES: PRODUCCIÓN CAPRINA

10ª SEMANA DE LA CAPRINOCULTURA

Bases para la presentación de proyectos en la 10ª semana de la Caprinocultura.

Se deberán registrar los equipos (máximo de 3 integrantes) en el Departamento de Producción Animal: Rumiantes, con los ayudantes de profesor de la asignatura. Podrán inscribirse en más de una categoría.

A los ganadores de 1er lugar, 2º lugar y 3er lugar se les otorgará 0.5, 0.3 y 0.2 respectivamente, sobre su calificación final.

La **fecha límite** de registro de equipos será el día viernes 26 de febrero del presente.

Categorías:

I. Los Productos Caprinos en la Nueva Cocina Mexicana

Miércoles 17 de marzo del 2010.- PLATILLOS SALADOS

a) Sólo se aceptarán platillos cuyo ingrediente principal (no adicional) sea queso, carne de caprino adulto o cabrito. **NO SE ACEPTARÁN BIRRIA, BARBACOA NI MIXIOTES.**

Jueves 18 de marzo del 2010.- PLATILLOS DULCES

b) Postres y dulces fríos o calientes. **NO SE ACEPTARÁN FLANES, PAY DE QUESO, PASTELES NI ROMPOPE.**

NOTA IMPORTANTE: Cada equipo deberá incluir en su caso: Título del platillo, Receta **por escrito** que incluya el nombre de los autores, grupo y semestre, además de la presentación y descripción **oral** del mismo durante el juzgamiento. El jurado evaluará la presentación de la receta escrita, la descripción oral de la misma, la presentación, originalidad y sabor del platillo y el arreglo de la mesa donde se presente éste.

*Para la degustación del jurado calificador se les deberá servir a cada uno raciones pequeñas (aproximadamente del tamaño de una cuchara sopera) en platos y cubiertos desechables.

II. La Cabra en el Arte y la Cultura

Viernes 19 de marzo del 2010.- Se incluyen 4 modalidades:

1) Escultura
2) Pintura
3) Fotografía
4) Obra literaria: Cuento corto, poesía, etc. De una cuartilla como máximo a espacio sencillo y letra tipo Arial 11.
5) Obra de teatro corta (Sketch), de 15 minutos de duración como máximo.

Todos los trabajos deberán estar identificados con una tarjeta donde se indique el título, autores, grupo, semestre, técnica y descripción.

NOTA IMPORTANTE: Todas las obras, de cualquier modalidad deberán ser **ORIGINALES**. Cualquier plagio total o parcial será responsabilidad del o los autores y será motivo de descalificación y no tendrá valor para la calificación final del curso.