

XIII SEMANA DE LA CAPRINOCULTURA

Bases para la participación en las actividades gastronómicas y artísticas

Los alumnos deberán registrarse en equipos (máximo de 3 integrantes) en el departamento de Medicina y Zootecnia de Rumiantes, con las ayudantes de profesor de la asignatura. Podrán inscribirse en más de una categoría y no podrá repetirse ya sea platillo u obra.

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

La fecha límite de registro de los equipos será el día viernes 1 de Marzo de 2013

A) Muestras de artes gastronómicas:

“Gastronomía internacional”

Para esta ocasión las categorías de platillos salados y dulces se basarán en esta temática por lo que deberán elegir un platillo representativo de algún país y adaptarlo de manera que contenga producto(s) de origen caprino.

Con base en lo anterior, los platillos elaborados deberán poseer como ingrediente principal (no adicional queso, carne de cabra adulta o cabrito).

Miércoles 13 de Marzo del 2013. Presentación de platillos **SALADOS**

Jueves 14 de Marzo del 2013. Presentación de platillos **DULCES**

Quedan excluidos: pays, flanes, gelatinas, pasteles y rompope.

Cada equipo participante deberá incluir por escrito: **Grupo, Autores del platillo y Receta. Presentación y Descripción (incluyendo el origen histórico del platillo y que es lo que lo hace representativo de ese país).** Durante la degustación por parte del panel de jueces, el equipo deberá presentar el platillo y describir sus características y metodología de elaboración. Se evaluará la originalidad, el sabor, el desempeño durante la presentación del platillo, así como la decoración de la mesa donde se colocará este último.

Para la degustación de los platillos (salados y dulces) los participantes deberán de emplear productos naturales para dicho fin, siempre conservando la limpieza e inocuidad de los productos a degustar, por lo que los participantes que manipulen los alimentos deberán usar guantes de látex, tapabocas y cofias. Asimismo, se deberán ofrecer raciones pequeñas (tamaño de una cuchara sopera) a cada integrante del panel de jueces.

B) Caprialebrijes

Viernes 15 de Marzo del 2012.

Esta categoría tiene la finalidad de que se elaboren alebrijes alusivos al caprino utilizando materiales originales y de preferencia utilizar de reciclaje.

Los Proyectos deberán presentar por escrito: Grupo, Autores, técnica y descripción. Presentación:

Durante la valoración por parte del panel de jueces, el equipo deberá presentar el proyecto y describir sus características y metodología de elaboración, así como la motivación para realizarlo. Se evaluará la originalidad, la complejidad y el desempeño durante la presentación

c) Rally

Martes 12 de Marzo del 2012

d) Concurso de cohetes

Fecha por definir

NOTA IMPORTANTE:

Debido a que es de suma importancia la conservación de los recursos naturales, se basarán los eventos, tanto culinarios como artísticos en esta línea, es decir, se incluirá dentro de los criterios de valoración de los proyectos el reciclado y aprovechamiento de los recursos disponibles con la finalidad de disminuir la contaminación ambiental. En este sentido, los materiales empleados para dichos eventos deberán ser reciclados y/o provocar la menor producción de residuos (desechables).