

III FESTIVAL DEL TACO 2019



Puerto Vallarta, Jalisco, Marzo 2019.

...BASES DEL CONCURSO DE GASTRONOMÍA...

Lebenswerk S.A. de C.V. a través del Festival del Taco convocan a las Universidades a participar en el:

Concurso Regional de Cocina Tradicional a través de la creación de un Taco con identidad local.

En el marco del III Festival del Taco, Puerto Vallarta 2019.

- PRESENTACIÓN:

El **Festival del Taco Puerto Vallarta**, del que forma parte el **Concurso Gastronómico**, está organizado por la empresa Lebenswerk S.A. de C.V. y avalado por **COPARMEX, CANIRAC, ASOCIACIÓN DE HOTELES DE PUERTO VALLARTA Y BAHÍA DE BANDERAS, SECRETARÍA DE TURISMO DE JALISCO – DIRECCIÓN TURISMO DE PLAYA** y el **INSTITUTO VALLARTENSE DE CULTURA**, extiende una cordial invitación a los Centros de Estudio Universitarios ubicados en Puerto Vallarta y Bahía de Banderas a participar en el reto gastronómico de la creación de un **TACO** con identidad y sabor local.

LEBENSWERK S.A. DE C.V.

1

AV. INSURGENTES SUR No. 682 - 202 | COL. DEL VALLE 03100 | CIUDAD DE MÉXICO
APARTADO POSTAL 3 – 51 | EL PITILLAL 48290 | PUERTO VALLARTA, JALISCO

☎ +52 [322] 178.09.50 ✉ info@lebenswerkmexico.com www.lebenswerkmexico.com

III FESTIVAL DEL TACO 2019

- OBJETIVOS:

1. Promover la utilización de ingredientes locales, rescatar las tradiciones gastronómicas de Puerto Vallarta y de las regiones de los Estados de Jalisco y Nayarit.
2. Promover la conservación y difusión del patrimonio gastronómico de la región, a través de un platillo culturalmente mexicano como lo es el Taco.
3. Difundir la cocina regional a través de un Taco que nos represente en un ámbito nacional e internacional.

- BASES:

1. Podrán participar todos aquellos Centros de Estudios Universitarios que impartan la carrera de gastronomía y que deseen presentar propuestas que reflejen los ingredientes tradicionales de la región, conformados tanto por los Estados de Jalisco y Nayarit, así como por aquellos aportados por la población migrante nacional y extranjera y que son hoy reconocidos como propios.

Cada Centro Universitario seleccionará de forma interna el equipo de estudiantes que competirá contra los equipos seleccionados por las otras universidades participantes en eliminatorias previas la eliminatoria final se llevará a cabo en la Universidad Vizcaya el viernes 08 de noviembre de 2019. Para este evento, cada universidad deberá de llevar los ingredientes necesarios para la preparación del platillo, con el fin de garantizar su calidad, se debe de considerar una degustación para 20 personas.

2. El concurso establece una sola categoría general de platillo, en la que los concursantes podrán participar con hasta dos propuestas distintas que puedan estar en el menú de desayuno, comida o cena.

También se podrán presentar:

LEBENSWERK S.A. DE C.V.

2

AV. INSURGENTES SUR No. 682 - 202 | COL. DEL VALLE 03100 | CIUDAD DE MÉXICO
APARTADO POSTAL 3 – 51 | EL PITILLAL 48290 | PUERTO VALLARTA, JALISCO

☎ +52 [322] 178.09.50 ✉ info@lebenswerkmexico.com www.lebenswerkmexico.com

III FESTIVAL DEL TACO 2019

- a).- Recetario familiar más antiguo, el cual se verificará con datos y fechas que indiquen su condición histórica.
- b).- Platillo conmemorativo a los cien años de Puerto Vallarta y que esté vinculado a eventos, personajes o procesos de la fundación de la ciudad.
- c).- Platillo de Innovación donde se vincule la tradición gastronómica con las nuevas tendencias y procesos de la cocina contemporánea.

Las carreras de Diseño Gráfico, Comunicación o Mercadotecnia de cada universidad podrán apoyar en la aportación de un nombre representativo del platillo creado, así también propuestas de difusión en un ámbito nacional e internacional.

3. La participación en esta convocatoria no tiene costo para los Centros de Estudios Universitarios ni de los Alumnos o Maestros.

- CRITERIOS A EVALUAR:

- 1. PRESENTACIÓN.
- 2. SABOR.
- 3. ORIGINALIDAD.
- 4. COSTO DE PRODUCCIÓN.
- 5. EXPOSICIÓN:
 - a. HISTORIA
 - b. INGREDIENTES.
 - c. PREPARACIÓN.

- PREMIACIÓN:

- 1. Se entregará constancia de participación a todos los concursantes registrados y mención honorífica para la universidad que representan.
- 2. El equipo finalista de la universidad participante que resulte ganador del evento del 08 de noviembre tendrá un stand gratuito durante los dos días en que se

LEBENSWERK S.A. DE C.V.

3

AV. INSURGENTES SUR No. 682 - 202 | COL. DEL VALLE 03100 | CIUDAD DE MÉXICO
APARTADO POSTAL 3 – 51 | EL PITILLAL 48290 | PUERTO VALLARTA, JALISCO

☎ +52 [322] 178.09.50 ✉ info@lebenswerkmexico.com www.lebenswerkmexico.com

III FESTIVAL DEL TACO 2019

llevará a cabo el Tercer Festival del Taco en Puerto Vallarta donde podrá poner a la venta su aportación gastronómica al público en general.

3. Se otorgarán mandiles a cada uno de los participantes con la marca del Festival del Taco.
4. El equipo ganador tendrá un pase automático para el siguiente concurso gastronómico previo al próximo Cuarto Festival del Taco donde también participarán en la persecución del objetivo de la creación de un Taco Regional.
5. En caso de empate, el premio se repartirá proporcionalmente entre los ganadores.

Todos los concursantes otorgarán su autorización al comité organizador para hacer uso de la receta en las diversas actividades de promoción y difusión del patrimonio gastronómico que se realizarán en el Festival del Taco.

El registro de concursantes deberá realizarse vía correo electrónico:

hola@tacofestpuertovallarta.com

Para el caso de los platillos se deberá proporcionar la siguiente información:

1. Datos de identificación: Nombre y edad del concursante y el nombre del Centro Universitario al que pertenece.
2. Datos de la receta: nombre del platillo, ingredientes (mencionar los originales y los que se han sustituido), modo de preparación y;
 - a. Narración del origen y tradición del platillo;
 - b. Autorización para su difusión de la receta por parte del Festival del Taco.
3. La fecha límite para el registro de platillos que pasaron las preliminares de cada universidad es el jueves 31 de octubre de 2019 hasta las 18:30 horas, cuya confirmación de

LEBENSWERK S.A. DE C.V.

4

AV. INSURGENTES SUR No. 682 - 202 | COL. DEL VALLE 03100 | CIUDAD DE MÉXICO
APARTADO POSTAL 3 – 51 | EL PITILLAL 48290 | PUERTO VALLARTA, JALISCO

☎ +52 [322] 178.09.50 ✉ info@lebenswerkmexico.com www.lebenswerkmexico.com

III FESTIVAL DEL TACO 2019

participación será notificada el 1 de noviembre. Éstos participarán en la final el día 08 de noviembre.

4. La evaluación de los platillos se realizará por jueces calificados en la materia, designados previamente por el Comité Organizador.

5. La premiación de los platillos ganadores será de forma interna el día 08 de noviembre y de forma pública el día 19 de noviembre en el marco de la clausura del 3er. Festival del Taco en Puerto Vallarta a las 19:00 horas; todo lo no previsto en la presente convocatoria será resuelto por el Comité Organizador.

hola@tacofestpuertovallarta.com
www.tacofestpuertovallarta.com
Lebenswerk S.A. de C.V.
+52 [322] 178.09.50

Los 23 adjetivos del TACO

1. Cómodo. Se puede tomar a cualquier hora.
2. Ligero. Se disfruta en pequeñas cantidades.
3. Distinto. Se come de pie y, si se quiere, sentado.
4. Relajante. No es compatible con las prisas.
5. Económico. Sus pequeñas porciones no afectan el bolsillo.
6. Rentable. Ganancia ideal para el restaurantero.
7. Divertido. Juega con la combinación de otros tacos, sabores y olores.
8. Tradicional. Es parte de nuestra cultura.
9. Innovador. Puede sorprender su creatividad, propia de la alta cocina.
10. Diferente. Se distingue de platillos de muy diversas regiones o países.
11. Sano. Es una forma saludable de la alimentación.
12. Comunicativo. Facilita el diálogo entre los comensales.
13. Individual. Cada uno elige el suyo.
14. Social. Nadie taquea solo, se necesita estar con amigos.

LEBENSWERK S.A. DE C.V.

5

AV. INSURGENTES SUR No. 682 - 202 | COL. DEL VALLE 03100 | CIUDAD DE MÉXICO
APARTADO POSTAL 3 - 51 | EL PITILLAL 48290 | PUERTO VALLARTA, JALISCO

☎ +52 [322] 178.09.50 ✉ info@lebenswerkmexico.com www.lebenswerkmexico.com

III FESTIVAL DEL TACO 2019

15. Liberal. Acepta la compañía de cualquier bebida.
16. Multiusos. Puede ser un desayuno, un almuerzo, un tentempié, o una cena...
17. Reconfortante. Mata el hambre y ayuda a la espera.
18. Informal. No entiende de protocolo y se vende donde sea.
19. Intuitivo. No se piensa que se va a taquear, se improvisa.
20. Sencillo. Prefiere la mano al tenedor.
21. Provocativo. Se insinúa atractivo para invitarte a que lo elijas.
22. Desvergonzado. Se deja agarrar con las manos.
23. Taquear es una forma de vida que se comparte con los amigos.

EI TACO es una porción de alimento que se ingiere en cualquier momento del día y se acompaña de una bebida; un estilo de vida, una rutina alimentaria que sacia por igual a estómagos, amistad y cultura, y se ejerce de forma itinerante por diversos establecimientos.

EI TACO es parte del carácter y cultura del mexicano, una forma de saborear lo que somos: degustar nuestra esencia culinaria y paladear nuestra forma de vida.

LEBENSWERK S.A. DE C.V.

6

AV. INSURGENTES SUR No. 682 - 202 | COL. DEL VALLE 03100 | CIUDAD DE MÉXICO
APARTADO POSTAL 3 – 51 | EL PITILLAL 48290 | PUERTO VALLARTA, JALISCO

☎ +52 [322] 178.09.50 ✉ info@lebenswerkmexico.com www.lebenswerkmexico.com