

EL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES CHIMALHUACÁN

TE INVITA A PARTICIPAR EN LA

1ª Feria Turística

Este evento tiene el propósito de fomentar la libre convivencia e interdisciplinar entre los planteles participantes, quienes darán a conocer la riqueza cultural, histórica, folklórica y gastronómica de los estados participantes.

1. La sede será en el Tecnológico de Estudios Superiores Chimalhuacán (TESCHI), ubicado en Calle Primavera S/N, Colonia Santa María Nativitas, Chimalhuacán, Estado de México.

18 y 19 de junio de 2019

Martes 18 de junio	
07:00 am a 8:30 am	Montaje de stands
09:00 am a 9:45 am	Registro de participantes
10:00 am a 10:30 am	Inauguración
10:30 am a 16:00 pm	Exposición de Stands
16:00 pm a 17:00 pm	Limpieza
Miércoles 19 de junio	
07:00 am a 8:30 am	Montaje de stands
10:00 am a 16:00 pm	Exposición de Stands
16:00 pm a 17:00 pm	Limpieza

2. Cada Tecnológico de Gastronomía, podrá inscribir solo 01 equipo, conformado por hasta 10 alumnos, acompañado por el chef instructor, quien podrá apoyarlos en toda la información pertinente, pero NO podrá participar durante la exposición.



3. La inscripción es gratuita. Para tal efecto deberán llenar la Ficha de Inscripción adjunta y enviarla a los correos electrónicos:

jonathan_pina1301@hotmail.com
jpiavalencia@hotmail.com

4. Los Estados a exponer serán: **Tamaulipas, Veracruz, Hidalgo, San Luis Potosí, Querétaro y Zacatecas.**

De los cuales los alimentos asignados para la venta de platillos estilo kermés serán:

Tamaulipas a) Tamales de carne seca b) Tacos de carne asada c) Flautas de res d) Pie de dulce de leche e) Agua de Horchata!	Querétaro a) Gorditas de maíz quebrado rellenas de carnitas b) Tamales estilo Querétaro c) Mole queretano d) Buñuelos con miel de guayaba e) Clericot
San Luis Potosí a) Enchiladas Potosinas b) Tacos Potosinos c) Tamal Perdido d) Gelatina de Pulque e) Agua de tuna	Hidalgo a) Pastes (Frijol y Papa con carne) b) Taco de mixiote de carnero c) Enchiladas con cacahuete d) Empanadas de queso con zarzamora e) Pulque (2 curados)
Zacatecas a) Tacos de Asado de Bodas b) Pambazos c) Tacos envenenados d) Torrejas e) Tepache	Veracruz a) Tostadas de ceviche de pescado b) Picadas c) Tacos de pescado a la veracruzana d) Arroz con leche e) Torito f) Café de olla

5. Los participantes expondrán en un stand asignado con medidas de **9 metros de ancho por 3 metros de fondo**, el cual deberá de ser perfectamente cubierto con información del estado con los aspectos históricos, culturales, folklóricos, turísticos y gastronómicos (platillos montados). Se deberán colocar dos carteles por estado bajo las siguientes características:

BASES PARA EL CARTEL

Título: Debe ser de 1 a 2 líneas

Introducción: Debe presentar de forma interesante y precisa el tema del trabajo, debe incluir las hipótesis, descripción general del trabajo y su justificación. Nota: puede incluir una imagen relacionada al tema. Máximo de 200 palabras.

Metodología: Describir los métodos utilizados, pero no en detalle, utiliza figuras y tablas, puede utilizar diagramas del proceso que se siguió. Máximo de 200 palabras

Resultados: Mencionar si el experimento o estudio fue exitoso., Describa brevemente los resultados cuantitativos y cualitativos. Destacar los resultados que responden a la hipótesis. Se puede apoyar de tabla o imágenes que se puedan explicar solas. Esta es la sección más extensa. Se incluyen aproximadamente 200 palabras.

Conclusiones: Destacar la hipótesis y los resultados. Indicar si la hipótesis fue aceptada o rechazada. Discutir por qué los resultados son interesantes, la importancia de los resultados para la literatura. Y si propones nuevas investigaciones.

Referencias: Incluir sólo aquellos recursos que hayas utilizados para desarrollar el trabajo. Deben incluirse 10 referencias aproximadamente.

Agradecimientos: Agradece a quienes te brindaron apoyo. Máximo de 40 palabras

Especificaciones:

- Título del cartel: 72 – 96, Sans serif en negrillas y/o sombreado
- Autor y afiliación: 48 – 54, Sans serif en negrillas y/o sombreado
- Encabezamientos: 36 – 48, Sans serif en negrillas y/o sombreado

- Texto: 24 – 28, Times New Roman u otro tipo de letra que indique serif
- Figuras y leyendas: 20 – 24, Times New Roman u otro tipo de serif
- Referencias: 20 – 24, Times New Roman u otro tipo de letra que indique serif

DIMENSIONES: 50 x 70 a 300 de resolución (impresión offset) ó 150 en impresión digital.

6. Se asignará un área más para la venta de platillos típicos de cada estado. 3 metros por tres metros.

7. La venta de platillos será debidamente controlado con boletaje estilo Kermés.

8. Todo se podrá llevar previamente cocinado y dispuesto para su venta y consumo.

9. Cada platillo deberá estar debidamente costeadado y estandarizado para su venta.

10. Los participantes deberán llevar su propio equipo completo y debidamente marcado y/o etiquetado, por ejemplo: cuchillos, cucharas, loza, plaque y cristalería. El Tecnológico de Estudios Superiores Chimalhuacán TESChi no se hará responsable por el mal uso y/o extravío del material del participante.

11. Los ingredientes necesarios para la preparación de la receta corren por cuenta de cada equipo. **El Tecnológico de Estudios Superiores NO reembolsará el costo de los ingredientes utilizados en la Feria Turística.**

12. Las instituciones participantes tendrán que llevar para la cocción o recalentado de sus platillos hornilla o quemador con tanque de gas no mayor de 05 kilos. O si usted lo prefiere se puede cocinar con carbón.

13. Los participantes deberán presentarse con uniforme completo de la escuela que pertenezcan o con vestimenta formal, y al menos uno de ellos deberá usar el traje típico del estado. Aquellos que estén asignados a la venta de alimentos deberán cumplir con todas las normas de cocina.