CONCURSO UNIVERSITARIO DE MIXOLOGÍA

“Sabores Ancestrales: Cacao, Maíz y Mezcal”
Festival Latino Gastronomic 2025
6 y 7 de septiembre de 2025
Explanada del Auditorio Metropolitano, Puebla

OBJETIVO

Fomentar la creatividad, innovación y el respeto por la herencia gastronómica de América Latina a través de la mixología, promoviendo el talento universitario e impulsando el uso consciente de ingredientes ancestrales como el cacao, el maíz y el mezcal.

DIRIGIDO A

Estudiantes universitarios de las licenciaturas en Gastronomía, Alimentos y Bebidas, Turismo, Hotelería o carreras afines de universidades públicas y privadas del estado de Puebla.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

1. Ser estudiante activo con matrícula vigente al momento del concurso.
2. Tener entre 18 y 29 años cumplidos al 1 de septiembre de 2025.
3. Formar un equipo de **máximo 3 integrantes** por universidad.
4. Se aceptarán **únicamente 10 equipos** seleccionados mediante convocatoria.
5. Presentar antes del cierre de convocatoria:
    - Formato de inscripción completo.
    - Copia de credencial vigente o constancia de estudios.
    - Receta original del cóctel (PDF o DOC).
    - Justificación cultural y creativa (máx. 300 palabras).
    - Ficha de cata del mezcal a utilizar.
    - Documento de investigación sobre la casa mezcalera patrocinadora.
    - Propuesta visual del montaje del stand.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- **Ingredientes obligatorios:**
    - Cacao
    - Maíz
    - Mezcal del patrocinador oficial
- Cada equipo deberá entregar una **ficha de cata** del mezcal utilizado, describiendo sus propiedades organolépticas.
- Es indispensable presentar una **investigación breve** sobre el mezcalero patrocinador: historia, características, tradición e identidad cultural.
- Se permitirá el uso de ingredientes naturales y artesanales adicionales, pero no artificiales o industriales.

SOBRE EL STAND DE ACTIVACIÓN

- Cada equipo contará con un espacio con:
    - **1 mesa de trabajo**
    - **2 sillas**
    - **1 contacto eléctrico con 2 salidas**
- Cada equipo **deberá llevar sus propios materiales e insumos**, incluyendo:
    - Herramientas de coctelería
    - Ingredientes y decoraciones
    - Bolsas y botes para la **separación de residuos**
- Es responsabilidad de los equipos:
    - Mantener **limpia y ordenada** su zona de trabajo.
    - Mostrar **disciplina, colaboración y respeto** en todo momento.
    - Recordar que el evento es una **fiesta en honor de los Sabores Ancestrales**, y debe vivirse con orgullo, alegría y respeto.

IDENTIDAD VISUAL

Durante el evento, cada stand deberá mostrar de forma **clara y visible**:

- Nombre de su **universidad**
- **Logotipo del Clúster de Educación de Puebla**
- **Logotipo del mezcal patrocinador oficial**

ETAPAS

Inscripción y entrega de documentación:
Del 7 al 25 de agosto de 2025
Vía correo electrónico: ceydteventosycongresos@gmail.com

Publicación de equipos seleccionados:
27 de agosto de 2025

Eliminatoria en vivo:
6 de septiembre de 2025
4:00 p.m. – 5:00 p.m.
Explanada del Auditorio Metropolitano, Puebla

Final en vivo:
7 de septiembre de 2025
04:00 p.m. – 5:00 p.m.
Explanada del Auditorio Metropolitano, Puebla

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Creatividad y originalidad del coctel – 20%
- Sabor, balance y técnica – 20%
- Narrativa cultural e inspiración – 15%
- Ficha de cata del mezcal – 15%
- Investigación sobre el mezcal patrocinador – 10%
- Montaje y activación del stand – 10%

- Presentación e identidad institucional – 10%

PREMIOS

🏆 Primer Lugar

- Hospedaje y entradas para los 3 miembros del equipo para el Fórum Gastronomic de Girona en 2026.
- Publicación del cóctel en medios del festival
- Reconocimiento oficial del evento
- Reconocimiento a la mezcaleria patrocinadora del equipo

🥈 Segundo Lugar

- Kit profesional de mixología
- Certificado de participación
- Publicación del cóctel en medios del festival
- Tres boletos VIP para el congreso de Latino Gastronomic 2026
- Reconocimiento de participación a la mezcaleria patrocinadora del equipo

🥉 Tercer Lugar

- Set profesional de coctelería
- Certificado de participación
- Publicación del cóctel en medios del festival
- Reconocimiento de participación a la mezcaleria patrocinadora del equipo

---

JURADO

1 chef/ 1 académico del sector gastronómico/ 1 empresario del sector mezcalero

---

NOTAS FINALES

- La participación implica la aceptación de todas las bases.
- La inasistencia o incumplimiento de las condiciones implica descalificación automática.
- Las decisiones del jurado son **inapelables**.

- La organización se reserva el derecho de uso de imagen, recetas y material para difusión del evento.