LA MEZCLA PERFECTA

2025

TORNEO DE COCTELERÍA

TESORO AZUL®
TEQUILA

UVAQ
UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA

CONVOCATORIA

Lugar: Universidad Vasco de Quiroga
Fecha: 5 de junio del 2025
Recepción: 9:30 hrs.
Inicio del torneo: 10:00 hrs.
Patrocinador oficial: Tequila Tesoro Azul

OBJETIVO DEL TORNEO

Fomentar el talento, la creatividad y el profesionalismo de los estudiantes de Gastronomía a través de la coctelería contemporánea.

Además, se busca fortalecer los lazos académicos entre universidades de Morelia mediante un espacio competitivo y colaborativo que promueva el intercambio de ideas, técnicas y enfoques creativos en el ámbito de la mixología. Los participantes tendrán la oportunidad de aplicar sus conocimientos en un entorno real, evaluados por expertos de la industria.

PARTICIPANTES:

• La competencia será de forma individual pudiendo participar hasta dos representantes por institución, estos deberán ser alumnos de la Licenciatura en Gastronomía o Artes Culinarias.

INSCRIPCIÓN:

• El registro se realizará a través del enlace proporcionado a cada institución.
• Fecha límite de inscripción: viernes 23 de mayo del 2025.
• No se aceptarán registros incompletos o fuera del plazo establecido.

FORMATO DEL TORNEO

FASE 1:
CÓCTEL DE AUTOR CON TEQUILA TESORO AZUL

• El coctel deberá tener como base exclusiva Tequila Tesoro Azul Blanco.
• Se permite el uso libre de técnicas de coctelería.
• Tiempo para montaje del espacio: 3 minutos.
• Tiempo para preparación y presentación ante el jurado: 7 minutos.
• Preguntas y retroalimentación del jurado: 3 minutos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

• Técnica y ejecución.
• Sabor y balance.
• Originalidad del concepto.
• Presentación estética.
• Storytelling (discurso del coctel).

Los seis participantes con mayor puntuación avanzarán a la siguiente fase.

LA MEZCLA PERFECTA
2025
TORNEO DE COCTELERÍA

TESORO AZUL®
TEQUILA

UVAQ
UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA

FASE 2:
MARIDAJE SORPRESA – "FOOD PAIRING CHALLENGE"

• El platillo a maridar será revelado en el momento.
• Los participantes deberán crear un coctel que armonice con el platillo, utilizando los insumos proporcionados.
• Tiempo total para conceptualizar, preparar y presentar: 10 minutos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

• Armonía del maridaje.
• Creatividad en el uso de los insumos.
• Técnica y ejecución.
• Sabor y balance.
• Presentación y storytelling.

El cóctel ganador será seleccionado de esta etapa.

JURADO CALIFICADOR

• Estará conformado por profesionales reconocidos de la industria.
• Sus decisiones serán inapelables y se basarán en criterios técnicos y sensoriales previamente establecidos.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

Se premiará a los tres primeros lugares y se entregarán constancias de participación a todos los concursantes.

Premios:

1ER LUGAR:

• Medalla de 1er lugar.
• Master class de coctelería + un día de bartender.
• Kit profesional de bartender.
• Botella Tequila Tesoro Azul.

2º LUGAR:

• Medalla de 2° lugar.
• Master class de coctelería + un día de bartender.
• Libro de coctelería especializado.
• Botella Tequila Tesoro Azul.

3ER LUGAR:

• Medalla de 3er lugar.
• Master class de coctelería + un día de bartender.
• Botella Tequila Tesoro Azul.

LA MEZCLA PERFECTA

2025

TORNEO DE COCTELERÍA

TESORO AZUL®
TEQUILA

UVAQ
UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA

REGLAMENTO

1. La puntualidad es obligatoria; los participantes deberán presentarse a la hora indicada.
2. Se recomienda llegar con al menos 30 minutos de antelación para registro y montaje.
3. El retraso mayor a 10 minutos respecto al turno asignado resultará en descalificación.
4. El uniforme debe ser limpio y representativo de la institución.
5. **Fase 1:** los participantes deben traer sus propios utensilios, decoraciones e ingredientes, excepto el destilado (proporcionado por el patrocinador). Cada concursante deberá entregar la receta impresa de su coctel a cada juez al momento de su presentación.
6. **Fase 2:** únicamente se podrán usar los insumos proporcionados por la organización.
7. Está prohibido el uso de sustancias ilegales o peligrosas.
8. Se debe cumplir con normas básicas de higiene y seguridad alimentaria.
9. Todo material debe estar sanitizado y las superficies limpias.
10. Cualquier práctica que implique riesgo de contaminación será penalizada o descalificada.
11. Se requiere una actitud profesional y respetuosa en todo momento.
12. No se tolerarán actitudes antideportivas, lenguaje ofensivo o comportamientos inapropiados.
13. El consumo de alcohol solo está permitido con fines técnicos durante la preparación.
14. No se permite recibir ayuda externa durante la participación activa.
15. Cada universidad podrá registrar un docente coach, quien podrá asesorar, pero no intervenir durante la participación.
16. El coach podrá apoyar en el montaje, dar retroalimentación previa y acompañar durante el evento.
17. Respetar los tiempos asignados es obligatorio: 7 minutos (Fase 1) y 10 minutos (Fase 2).
18. Exceder el tiempo podrá implicar penalización.
19. Cada participante deberá dejar su estación limpia y ordenada.
20. Los participantes autorizan el uso de su imagen, voz y recetas con fines promocionales.
21. La organización podrá grabar, fotografiar y difundir contenido del evento.
22. Las recetas son propiedad del autor, pero podrán difundirse mencionando al autor y su universidad.
23. No se admitirán recetas que hayan sido premiadas o publicadas anteriormente.
24. Cualquier situación no prevista será resuelta por el comité organizador y el jurado. Las decisiones serán definitivas e inapelables.

Para cualquier duda favor de contactarse al:
443 4345243
Chef Yaritzi Olivares Flores.