

PRIMER FESTIVAL *Gastronómico* DE PAELLAS — 2026 —

BASES PARA EL CONCURSO



OBLIGACIONES DEL CONCURSANTE

1. El concurso y festival se llevara a cabo en Club Vergel Resort, desarrollo Vergel de la Peña Bernal, Querétaro.
2. El equipo estará constituido por máximo 4 personas
3. Habra 6 equipos por cada categoría. Las categorías son:

- **AMATEUR (PAELLA MIXTA)**

En la paella mixta como su nombre lo indica se pueden mezclar diferentes tipos de carnes pescados y mariscos siempre y cuando se respete la técnica de elaboración de la paella.

Para participantes no profesionales con pasión por la cocina y la elaboración de paella.

- **PROFESIONALES (PAELLA A LA VALENCIANA)**

Los ingredientes permitidos son, arroz, pollo, conejo, judía verde, tomate, aceite de olivo, fondo o caldo, azafrán, ingredientes no permitidos, embutidos, pescados y mariscos.

Dirigida a chefs, cocineros profesionales, restaurantes, escuelas gastronómicas (Acompañados por un Chef Instructor) y personas que desempeñen actividades dentro del sector culinario de manera profesional.

- **SOCIOS SKAL (TEMA LIBRE)**

Incorporación de productos regionales, ingredientes innovadores, respetando la esencia, técnica y espíritu de la paella.

Dirigida exclusivamente a miembros activos Skal International, promoviendo la convivencia, el talento culinario y el espíritu de amistad profesional a través de la elaboración de paella.

Nota: Cupo Limitado a 6 equipos por categoría.

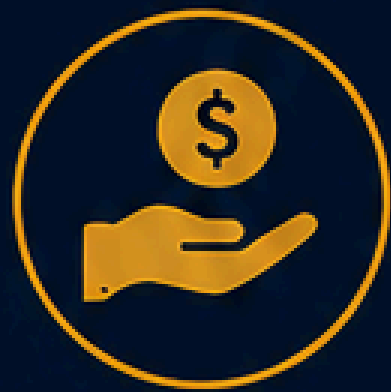


4. Queda totalmente prohibido traer algún producto o ingrediente con preparación previa solamente estará permitido el uso de fondos (que serán llevados por los concursantes).
5. El tiempo de preparación será de 2 horas.
6. Deben manejar bien el tema y orígenes de la paella, no importando el estilo o corriente gastronómica que se utilice.
7. Trabajar en equipo con orden y limpieza.
8. Manejar los ingredientes de la mejor manera, para así lograr una mejor armonía en sus platillos, y reducir mermas.
9. Traer equipo necesario para la elaboración, de preferencia paelleras de 60 y 90 cm y presentación de su platillo.
10. Hacer presentación del platillo, así como la explicación del mismo, con un tiempo máximo de 10 min.
11. Los jueces podrán preguntar a los participantes el procedimiento, uso de ingredientes o preguntas afin sobre el platillo.
12. Presentar su platillo a la hora estipulada, solamente tendrá 10 minutos de tolerancia, de lo contrario será eliminado automáticamente del concurso.



13. Después de deliberar los jueces se darán a conocer los 3 primeros lugares de cada categoría.
14. La fecha límite de inscripción será el 19 de julio del 2026, entregar la relación de los integrantes del equipo, receta de la paella completa con tema.
15. El día 19 de septiembre a las 10:00 horas, se realizará una junta con los participantes del concurso, para sortear los stands y se les confirmará el horario de presentación de su paella.
16. A los participantes se les autorizara la venta, para recuperar sus gastos el monto de venta será de pesos \$300 p
17. Los concursantes deberán entregar (Agregar cantidad) cortesías de productos (En caso de aumentar el número de asistentes, el número de cortesías puede ser modificable hasta un 2%).
18. Cada participante deberá llevar sus desechables (tenedores, platos, servilletas etc) se les indicará lo requerido una vez que concluyan su inscripción.

DERECHOS



19. El costo de recuperación por equipo es de **\$ 3,000 pesos** que incluyen:



Logística



Stand (mampara y carpa)



1 tablon



1 mantel



Publicidad y difusión digital



PREMIOS PARA LOS TRES PRIMEROS LUGARES DE CADA CATEGORÍA



1er LUGAR

Paellera impresa, reembolso de su inscripción, reconocimiento, regalos de los patrocinadores



2do LUGAR

Medalla para cada participante, reconocimiento, regalo de los patrocinadores



3er LUGAR

Medalla para cada participante y reconocimiento



Reconocimientos de participación a todos los participantes

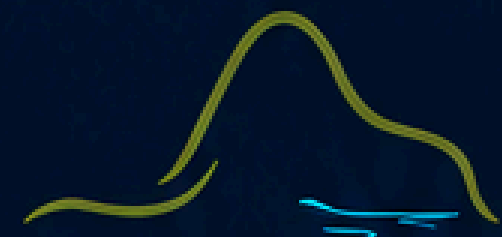


Logotipo en los carteles informativos impresos y digitales.



SKÅL
INTERNACIONAL

CONECTANDO TURISMO GLOBALMENTE



CLUB VERGEL RESORT



PROYECTO
DE VIDA IAP