Concurso Nacional Gastronómico de Universidades Tecnológicas.

10 de septiembre 2025

“El Esplendor de la Cocina Mexicana Tradicional”

En el marco de las actividades académicas del 5° Foro Internacional de Turismo 2025, siendo sede la Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz y con la finalidad de crear espacios, mantener vínculos, difundir la riqueza cultural y culinaria de México, invita al alumnado de los programas educativos de Gastronomía de las diferentes Universidades Tecnológicas y Politécnicas del País a participar en el Primer Concurso Nacional gastronómico “El Esplendor de la Cocina Mexicana Tradicional”, que se llevará a cabo el 10 de septiembre de 2025, en las instalaciones de la Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz campus Cuitláhuac (Laboratorios de gastronomía); el cual se regirá bajo los siguientes lineamientos.

Bases del concurso:

- **La participación será en equipos de 3 alumnos inscritos en la carrera de Gastronomía de la institución participante, correspondiente al cuatrimestre septiembre – diciembre 2025. (Se deberá adjuntar en un solo PDF. las constancias de estudios que acrediten su inscripción).**
- **Cada equipo deberá preparar y presentar 2 platillos:**
  - **Entrante de la cotidianidad (sopa, arroz, ensalada, tlacoyos, chalupas, etc.)**
  - **Guisado de festividad (característico del estado, región, municipio o localidad de su elección que denote la trascendencia gastronómica y cultural).**
- **Cada equipo será responsable de reunir los ingredientes que sean necesarios para la preparación y presentación de sus platillos.**
- **El tiempo total para la elaboración de ambos platillos será de 3 horas.**

- **Los equipos deberán presentar 4 porciones de cada alimento. Distribuidos de la siguiente manera: 3 para el jurado evaluador y 1 para la foto institucional.**

- **Los gastos de la materia prima necesaria y del emplatado correrán por cuenta de los equipos participantes.**

INSCRIPCIONES:

- **Interesados en participar deberán inscribirse en el siguiente link: http://fit2025.utcv.edu.mx a partir del 28 de mayo del 2025, teniendo como fecha límite el 28 de julio de 2025, en la pestaña 1°concurso gastronómico.**
- **A partir del 01 de agosto, los equipos recibirán correo de aceptación o no aceptación. En el cual, se adjuntará el instrumento de evaluación.**

- **CUPO LIMITADO HASTA 15 BRIGADAS O EQUIPOS PARTICIPANTES, LIMITADO A 1 BRIGADA POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA.**
- **La premiación se realizará en la Exhacienda de Toxpan, Córdoba, Veracruz el día 10 de septiembre del 2025 a las 18:30 horas.**
- **Mayores informes al correo: concurso.gastronomico.fit2025@utcv.edu.mx**

5° FORO INTERNACIONAL DE TURISMO
TURISMO Y TRANSFORMACIÓN SOSTENIBLE

PUNTOS A EVALUAR:

UNIFORME

Los y las participantes deberán portar el uniforme completo durante todo el concurso, el cual está integrado por lo siguiente:

1. **Filipina institucional.**
2. **Mandil.**
3. **Pantalón negro y/o mascota acorde a lo institucional.**
4. **Dos trapos blancos para secar utensilios y dos trapos para las preparaciones.**
5. **Zapatos negros cerrados antiderrapantes y calcetines negros.**
6. **Pico negro, gorro y red para el cabello.**

EN COCINA

Se calificará mise en place, sanidad e higiene, técnicas de preparación y cocción, manejo de tiempos, orden y combinación de los ingredientes, montaje.

Tendrán 3 horas para la preparación y presentación de la propuesta gastronómica ante el jurado, dejando limpia el área de trabajo y los utensilios.

EL JURADO ESTARÁ CONFORMADO POR EXPERTOS EN EL ARTE CULINARIO Y EL FALLO DEL JURADO SERÁ INAPELABLE.

NOTA IMPORTANTE:

El equipo que no entregue la documentación completa en los tiempos establecidos, NO PODRÁ PARTICIPAR EN EL CONCURSO.

PREMIACIÓN

Se premiará a los primeros 3 lugares del concurso.