



## CONCURSO INTERNO GASTRONÓMICO

### “ENTRE EL SABOR Y EL SABER”

EDICIÓN 2026 • COCINA CONVENTUAL Y DE MAYORDOMÍA EN MÉXICO

**La Universidad Tecnológica del Sur del Estado de Morelos**

En coordinación con la Jefatura del Departamento de Turismo y Gastronomía

#### CONVOCAN

A todos los alumnos del programa educativo de TSU y Licenciatura en Gastronomía a participar en el:

#### PROPÓSITO DE LA CONVOCATORIA

Seleccionar a la pareja de alumnos que representará a la Universidad en “SaborEs Morelos”, una experiencia gastronómica de carácter académico y cultural enfocada en la investigación, interpretación y presentación de platillos representativos de Morelos.

La presente edición busca reconocer el valor histórico, cultural y gastronómico de las cocinas conventuales y de las tradiciones de mayordomía, destacando su vínculo con las celebraciones, festividades y prácticas comunitarias de México.

#### FECHA DEL CONCURSO

**MIÉRCOLES 07 DE OCTUBRE DE 2026**

#### INSCRIPCIONES

**Hasta el viernes 25 de septiembre de 2026**

## 1. REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN

- Realizar el debido proceso de inscripción antes del viernes 25 de septiembre de 2026.
- Ser alumno activamente inscrito en el Programa Educativo de TSU y/o Licenciatura de Gastronomía de la UTSEM.
- Participar en pareja (no importa el sexo, grado o grupo).
- Cupo limitado de 10 parejas.
- Contar con el uniforme institucional oficial completo.
- Cubrir el costo de \$250.00 pesos para la inscripción (para gastos operativos del concurso).
- Acudir a la junta previa al concurso el martes 06 de octubre de 2026.

## 2. INSCRIPCIÓN

Los alumnos deberán inscribirse antes del viernes 25 de septiembre de 2026 directamente en la oficina del PTC de la carrera de Gastronomía UTSEM, entregando los siguientes requisitos:

1. Carta libre de motivos para participar.
2. Copia de credencial de la institución de ambos participantes, así como los siguientes datos: Nombre completo, edad, correo electrónico y número celular.
3. Receta de PLATILLO FUERTE en formato de receta estándar, representativo o inspirado en la Cocina Conventual y/o de Mayordomía en México, con los siguientes elementos: ingredientes, cantidad, unidad, modo de elaboración y fotografía de presentación.
4. Receta de POSTRE en formato de receta estándar, representativo o inspirado en la Cocina Conventual y/o de Mayordomía en México, con los siguientes elementos: ingredientes, cantidad, unidad, modo de elaboración y fotografía de presentación.
5. Documento donde se exprese la inspiración, historia, identidad y contexto cultural de ambos platillos, explicando su relación con la Cocina Conventual y/o las tradiciones de Mayordomía en México, así como la manera en que contribuyen a preservar y difundir el patrimonio gastronómico nacional.
6. Inventario bajo Formato de requisición de los utensilios que utilizarán en la preparación de las recetas, con copia su respectiva copia entregada un día antes previo al concurso en el área de almacén. Las parejas deberán presentarse con sus cuchillos personales, así como un maletín que incluye material especial o personal como cortadores, mandolina, moldes, etc.
7. Los gastos de insumos corren por cuenta de los estudiantes.

### IMPORTANTE

Solo se recibirán los documentos de la inscripción en el día y horario establecido anteriormente. Al entregar los documentos completos, los estudiantes quedarán inscritos en el concurso.

### 3. DISPOSICIONES DE PARTICIPACIÓN

8. Los candidatos aceptan que su imagen queda a disposición de la institución para las fotografías con su uniforme profesional limpio.
9. Los candidatos no podrán abandonar el área del concurso; en caso contrario serán descalificados.
10. Los candidatos deberán entregar las instalaciones limpias y a tiempo. El incumplimiento será motivo de descalificación.

### 4. OBJETIVO

Reconocer, preservar y difundir el patrimonio gastronómico de México a través de las habilidades, conocimientos, creatividad e investigación de los estudiantes de Gastronomía. En esta edición, las parejas participantes deberán interpretar y presentar un platillo fuerte y un postre inspirados en la Cocina Conventual y de Mayordomía en México, considerando su historia, ingredientes, técnicas, simbolismo y vínculo con las celebraciones religiosas y comunitarias. Se busca que cada propuesta muestre respeto por la tradición y, al mismo tiempo, capacidad de investigación, argumentación, ejecución técnica y presentación contemporánea, contribuyendo a mantener vigentes los saberes culinarios transmitidos entre generaciones.

### 5. SOBRE LA ELABORACIÓN DE LOS PLATILLOS

- Podrán utilizar en cocina 4 fogones, los hornos de manera compartida con todos los participantes, 1 mesa de trabajo, refrigeradores y congeladores compartidos con todos los participantes. Todo utensilio que ocupe el equipo para la elaboración deberá lavarse, secarse y entregarse en óptimas condiciones.
- Los participantes deberán traer los insumos necesarios para la elaboración y presentación de sus recetas, los cuales adquirirán.

| PLATILLO FUERTE                                                                                                                                      | POSTRE                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Una porción normal para fotografía y cuatro porciones de degustación para cada integrante del jurado. La loza debe ser traída por los participantes. | Una porción normal para fotografía y cuatro porciones de degustación para cada integrante del jurado. La loza debe ser traída por los participantes. |

Al terminar las dos horas los participantes tendrán 8 minutos para presentar y argumentar sus dos platillos frente a los miembros del jurado en el auditorio del Edificio de Docencias 1, explicando su inspiración, contexto histórico-cultural y relación con la Cocina Conventual y/o de Mayordomía.

- Todos los participantes deben de dejar limpio el área que utilizaron, así como el material prestado. Si no lo cumplen será motivo de descalificación.
- El jurado constará de personalidades del sector gastronómico, académico y cultural, designadas por el organizador del evento. La deliberación se hará después de la presentación del último equipo. El nombramiento de los tres primeros lugares se llevará a cabo el mismo día, al finalizar el concurso.

## 6. ASPECTOS A CALIFICAR

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los aspectos a calificar en los platillos son los siguientes:

## 7. PROGRAMA TENTATIVO

|             |                                                                                        |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 07:00–07:30 | Llegada de participantes, sorteo y repartición de áreas de trabajo.                    |
| 09:30–11:30 | Elaboración de los platillos.                                                          |
| 10:45–11:45 | Llegada y recepción del Jurado Calificador / Recorrido por cocinas.                    |
| 11:00–11:45 | Evaluación en las áreas de trabajo por parte del Jurado.                               |
| 12:15       | Inicio de la presentación y evaluación de los platillos por las parejas participantes. |
| 13:45       | Entrega de reconocimientos a los participantes y premiación de los 3 primeros lugares. |
| 14:30       | Finalización del evento.                                                               |

## 8. JUECES CALIFICADORES

### ESTADO DE CONFIRMACIÓN

Por confirmar.

## COCINA • CULTURA • IDENTIDAD • SABER

Una convocatoria que celebra los saberes culinarios de México.

