

Joven Talento Universitario en Gastronomía

Talento joven, cocina mexiquense y técnica francesa.

Cierre de registro: 2 de septiembre de 2026, 23:59 horas (America/Mexico_City).

Estudiantes de gastronomía compiten de manera individual con una propuesta que reúne ingredientes mexiquenses, creatividad y formación culinaria.

Talento joven, cocina mexiquense y técnica francesa

Cada estudiante participa de manera individual y administra su propio registro, propuesta, video y expediente. La competencia reconoce la técnica, creatividad e identidad mexiquense de cada participante.

Convocatoria estatal · Categoría 03

Información principal

Participación individual

Una alumna o alumno de gastronomía por solicitud y por folio.

Video · máximo 3 minutos

La persona participante presenta y elabora la quiché con la que competirá.

Gran final · 2 h 15 min

Tiempo total para desarrollar el concepto gastronómico durante la competencia.

Canasta sorpresa

25 minutos para seleccionarla y 15 minutos para redactar la receta con sus ingredientes.

Etapas de participación

Registro individual

Captura tus datos, institución educativa y propuesta de quiché.

Selección documental

Se revisan trayectoria, carta de motivos, video y ficha técnica.

Reto culinario

Cada estudiante seleccionado desarrolla individualmente su concepto ante el comité.

Resultado final

La selección se comunica directamente al correo registrado.

Requisitos

- Participar de manera individual y ser mayor de edad.
- Estar inscritas o inscritos en una licenciatura en gastronomía.
- Pertenecer a una institución educativa ubicada en el Estado de México.
- Presentar un video de máximo tres minutos en el que la persona participante presente y elabore la quiché con la que competirá.
- No participar en otra categoría de la convocatoria.

Documentos y evidencias

Expediente individual

Identificación, CURP, constancia académica y documentación de la persona participante.

Carta de motivos

Explica el interés de la persona participante y su relación con la cocina mexiquense.

Video de la quiché

Video de máximo tres minutos donde la alumna o alumno presenta y elabora la quiché con la que competirá.

Ficha técnica de la quiché

Ingredientes, procedimiento, costos, fotografía y justificación de la propuesta.

Reto culinario

Tiempos de la gran final

La alumna o alumno desarrollará individualmente su concepto gastronómico el día de la competencia.

- 2 horas con 15 minutos para desarrollar el concepto gastronómico.
- 25 minutos para la selección de la canasta sorpresa.
- 15 minutos para redactar la receta del platillo con los ingredientes de la canasta sorpresa.

Cómo se evalúa cada etapa

Identidad mexiquense

Uso significativo de ingredientes y referentes del estado.

Técnica

Dominio de procesos culinarios y ejecución.

Creatividad

Interpretación original y coherente del reto.

Organización

Planeación, manejo del tiempo y claridad durante la ejecución individual.

Viabilidad

Consistencia de la ficha técnica y posibilidad de reproducción.

Presentación

Calidad visual y argumentación de la propuesta.

Beneficios

- Experiencia formativa y acompañamiento durante los retos.
- Difusión del talento universitario y de su institución.
- Participación en actividades derivadas de la selección rumbo a París 2026.

Preguntas frecuentes

¿El registro es individual?

Sí. Cada alumna o alumno registra su propia participación y recibe un folio individual.

¿Qué debe mostrar el video?

En un máximo de tres minutos, la persona participante debe presentarse y elaborar la quiché con la que competirá.

¿Cuánto dura el reto de la gran final?

La persona participante tendrá 2 horas con 15 minutos para desarrollar su concepto gastronómico, además de los tiempos indicados para la canasta sorpresa y la receta escrita.

Consulta la plataforma oficial para iniciar tu registro y verificar cualquier actualización de la convocatoria.