



Universidad Autónoma del Estado de México

Alumnas de la UAEMéx logran segundo lugar en Concurso del Taco 2026

- *El equipo, conformado por las estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, Diana Monserrat Pérez García, Perla Hernández Morquecho y Ana Laura Aguilar Escutia, participaron con el taco “Agua y Milpa”, inspirado en el Estado de México.*
- *El platillo que presentaron tuvo como ingredientes trucha arcoíris marinada con una pasta de especias, chile de árbol y charales, acompañado de ensalada de verdolagas con cebolla encurtida sazonada con sal, aceite y limón, así como de costras de queso asadero de rancho.*

Toluca, Méx. - 27 de marzo de 2026. Las alumnas de octavo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Diana Monserrat Pérez García, Perla Hernández Morquecho y Ana Laura Aguilar Escutia, obtuvieron el segundo lugar en el Concurso del Taco 2026 “Taco con Historia: Tradición, Origen y Vanguardia”, organizado por el Tecnológico de Estudios Superiores de Valle de Bravo, certamen que reconoce la innovación y el rescate de las tradiciones culinarias mexicanas.

Diana Monserrat Pérez García explicó que el reto consistió en crear un platillo con el maíz como elemento central. El equipo presentó el taco “Agua y Milpa”, inspirado en el Estado de México, elaborado con trucha arcoíris marinada en una pasta de especias, chile de árbol y charales. El platillo se complementó con una ensalada de verdolagas con cebolla encurtida, aderezada con sal, aceite y limón, además de costras de queso asadero de rancho.

“Fue un trabajo colaborativo en el que descartamos distintas propuestas hasta encontrar la mejor opción. Utilizamos técnicas como asados, tatemados y carbonizados, retomando métodos tradicionales. El chef asesor pulió nuestras ideas y fue un gran apoyo durante todo el proceso”, señaló.

La estudiante destacó que la experiencia representó un importante crecimiento personal y profesional, al permitirles aplicar los conocimientos adquiridos en el aula y representar a su institución frente a siete escuelas de gastronomía de la región, promoviendo la cultura e identidad culinaria.

Por su parte, el chef asesor y académico de la Facultad de Turismo y Gastronomía, Jafet Guadarrama Palma, indicó que la selección de los equipos que representaron a la UAEMéx se realizó mediante una competencia interna en el campus. Asimismo, subrayó el interés del alumnado por fortalecer su formación académica.





Universidad Autónoma del Estado de México

“El concurso del taco permite reinterpretar un alimento tradicional incorporando técnicas contemporáneas. El mayor reto fue lograr un equilibrio de sabores al aterrizar las ideas del equipo. Esa capacidad creativa es fundamental en el ámbito profesional”, afirmó.

Finalmente, las y los participantes coincidieron en que este reconocimiento representa un impulso para la comunidad estudiantil interesada en desarrollar sus habilidades gastronómicas, además de una invitación a participar en este tipo de competencias.

“Este logro refleja la calidad de la formación que recibimos en la Facultad. Es una experiencia que fortalece nuestra confianza y nos prepara para enfrentar nuevos retos profesionales”, concluyeron.

En el Concurso del Taco 2026 también participó un segundo equipo de la UAEMéx, integrado por Javier Flores González, Moisés González López y Luis Enrique Calderón Escutia, bajo la asesoría de la chef y académica Diana Magdalena Alanís Garduño, quienes obtuvieron el cuarto lugar.

