



Universidad Autónoma del Estado de México

Comunicado 213

Estudiantes y docentes de UAEMéx ganaron Concurso de Gastronomía y Servicio, en Medellín, Colombia

**El equipo de la Facultad de Turismo y Gastronomía obtuvo el primer lugar en la categoría de Cocina del XVI Concurso de Gastronomía y Servicio, organizado por la CONPEHT, con el proyecto “Reencuentro con Querétaro”.*

Toluca, Méx. - 17 de noviembre de 2025.* Estudiantes y docentes de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) obtuvieron el primer lugar en la Categoría de Cocina del XVI Concurso de Gastronomía y Servicio, organizado por la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT), celebrado en Medellín, Colombia.

El equipo ganador presentó el proyecto “Reencuentro con Querétaro”, bajo la instrucción del chef Eric Enríquez Gómez, docente de la Facultad de Turismo y Gastronomía. La propuesta destacó por su enfoque en la valorización gastronómico-turística de Querétaro y su reinterpretación de ingredientes tradicionales a través de técnicas contemporáneas.

Enríquez Gómez explicó que el proyecto forma parte de la línea temática “Redefiniendo los destinos turísticos”, con la cual el equipo integrado por Camila Bolaños Saucedo, Luis Roberto Estrada Cruz, Moisés Israel González López y Mario Alejandro Chong Valdez, propuso una ruta gastronómico-turística por Querétaro, resultado de una investigación exhaustiva realizada por los estudiantes en campo.

“Nuestros alumnos visitaron la región, conocieron su gastronomía, trazaron rutas y documentaron los elementos culturales y culinarios del territorio. Sin embargo, ya en la competencia, uno de los principales retos fue adaptar los ingredientes mexicanos a los productos locales de Colombia, por lo que tuvimos que investigar mercados locales en Medellín para encontrar productos similares y resolvimos con creatividad y técnica”, destacó.

Cabe subrayar que en el concurso participó otro equipo de la Facultad de Turismo y Gastronomía con el proyecto “Un viaje de tradición e innovación gastronómica: Ruta volcanes del oriente mexiquense”, el cual obtuvo un reconocimiento como proyecto sobresaliente.

En este sentido, Enríquez Gómez refirió que estas destacadas participaciones son el resultado de años de participación constante en competencias internacionales, pero sobre todo, del trabajo en equipo y compromiso académico de la Facultad con la excelencia culinaria.





Universidad Autónoma del Estado de México

Finalmente, el chef invitó a los jóvenes estudiantes de gastronomía a atreverse a participar en competencias internacionales, iniciando por confiar en su talento y en la formación que reciben.

El menú ganador incluyó:

- Cóctel: Llegando a México (whisky de maíces, jugo de piña fermentada, pitahaya y ginger ale escarchado con sal de chapulín).
- Amuse bouche: Raíz y espinas (oblea de maíz saborizada con nopales curados, salsa borracha y chicharrón de pork belly).
- Entrada: Colores del desierto (esquites tradicionales con alioli de chile tatemado y epazote, queso de la región y sal de chicatanas).
- Plato fuerte: Ecos del maguey (barbacoa de rack de cordero con glaseado de pulque, salsa de chiles con xoconostle tipo mole de olla, hummus de garbanzo y vegetales tatemados con sal de insectos).
- Postre: Dulce Lele (mousse de queso de oveja, esponja de maíz azul y salsa de vino tinto).

