Universidad Autónoma del Estado de México

Estudiantes de Gastronomía de la UAEMéx llevarán la riqueza gastronómica mexiquense a concurso panamericano

- *Dos equipos representarán a la institución en Chile con propuestas inspiradas en la cocina de las faldas del Nevado de Toluca y de la región mazahua.*
- *La investigación, la creatividad y las habilidades culinarias se conjugan en menús que buscan dar proyección internacional al patrimonio gastronómico estatal***.**

🟢🟡 **Toluca, Méx. – Martes 13 de octubre de 2026.** La riqueza culinaria de las faldas del Nevado de Toluca y de la región mazahua llegará a un escenario internacional de la mano de estudiantes de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), quienes participarán en el XVII Concurso Panamericano de Gastronomía y Servicio, organizado por la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT), en la Región de Los Lagos, Chile.

Del 19 al 23 de octubre, dos equipos de la Licenciatura en Gastronomía representarán a la Autónoma mexiquense con investigaciones que recuperan ingredientes, técnicas, saberes y tradiciones del Estado de México, los cuales transformarán en propuestas culinarias para compartir con participantes de otros países.

La coordinadora académica de la licenciatura, Diana Magdalena Alanís Garduño, explicó que los proyectos, titulados Relatos del Xinantécatl y Ruta del Fuego Nuevo Mazahua, buscan reconocer la diversidad gastronómica mexiquense a partir de la historia y la identidad de sus comunidades.

La etapa final del certamen será presencial. En ella, los equipos deberán preparar y presentar un menú de cinco tiempos que traduzca sus hallazgos de investigación en platillos, bebidas y experiencias gastronómicas, con énfasis en las habilidades técnicas y creativas de sus integrantes.

El equipo de Relatos del Xinantécatl propone un recorrido por los sabores de los municipios cercanos al Nevado de Toluca. Alexa Marianne Albarrán García, estudiante de séptimo semestre, explicó que la investigación busca reconocer la diversidad culinaria de esta zona mediante ingredientes y preparaciones representativas de sus comunidades.

El menú comienza con una bebida a base de tecuí, inspirada en Calimaya, seguida de un amuse-bouche que retoma el huarache tradicional toluqueño. Como primer plato, presentarán una preparación inspirada en el pepeto de Coatepec Harinas; después, un

mole blanco con quelites y trucha salmonada, vinculado con Tenango del Valle. Para cerrar, ofrecerán un pan de torta inspirado en la tradición de Calimaya.

El equipo está integrado por Damaris Sumano Martínez, Alexa Marianne Albarrán García, Karol Martínez Sánchez y Miguel Alejandro Castañeda Álvarez, con la asesoría de la chef Diana Magdalena Alanís Garduño.

Por su parte, Ruta del Fuego Nuevo Mazahua se enfoca en la identidad culinaria de los municipios que conforman esta región del Estado de México. Luis Enrique Calderón Escutia, integrante del equipo, señaló que la investigación busca recuperar y representar sus expresiones gastronómicas para compartirlas en el certamen internacional.

Su propuesta incluye un amuse-bouche de mini taco de barbacoa de borrego cocida al estilo de horno de tierra; como entrada, un buñuelo relleno de queso de rancho y quelites; como plato fuerte, filete de salmón acompañado de mole verde de quelites y pepita; y, como postre, una mousse de queso con coulis de capulín tradicional.

El equipo está conformado por Luis Enrique Calderón Escutia, Ángel Gabriel García Ramírez, Rodrigo Huidobro Calderón y Estefany Juárez Suárez, bajo la asesoría del chef Óscar Benjamín Zavala Atilano.

Con ambos proyectos, estudiantes de la UAEMéx vinculan la investigación académica con la práctica culinaria para dar visibilidad a los ingredientes, las técnicas y los saberes que forman parte del patrimonio gastronómico mexiquense. Su participación también abre una oportunidad para compartir la identidad de las comunidades del Estado de México en un espacio de intercambio internacional.

Reportera: Mayra Martínez
Fotógrafo: Saulo Álvarez