Sabores mexiquenses conquistan Chile: UAEMéx obtiene primer lugar en concurso internacional

- *Con el proyecto "Relatos del Xinantécatl", cuatro estudiantes de Gastronomía diseñaron un menú de cinco tiempos inspirado en los ingredientes, recetas y tradiciones culinarias de municipios mexiquenses.*
- *El equipo obtuvo por segundo año consecutivo el primer lugar de esta competencia organizada por la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT).*

Toluca, Méx. – Martes 10 de noviembre de 2026. La riqueza gastronómica de los municipios que rodean al Nevado de Toluca llegó hasta Chile y conquistó el primer lugar del Concurso de Gastronomía y Servicio de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT), gracias a la propuesta de estudiantes de séptimo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx).

Con el proyecto "Relatos del Xinantécatl", Damaris Sumano Martínez, Alexa Marianne Albarrán García, Karol Martínez Sánchez y Miguel Alejandro Castañeda Álvarez crearon un menú de cinco tiempos que convirtió los sabores tradicionales, los productos regionales y los saberes culinarios del Estado de México en una experiencia gastronómica para compartir con representantes de distintos países.

La propuesta comienza con una bebida inspirada en el tecuí de Calimaya; continúa con un amuse-bouche que recupera el tradicional huarache toluqueño y una preparación basada en el pepeto de Coatepec Harinas. Como plato fuerte, presenta un mole blanco con quelites y trucha salmonada, inspirado en Tenango del Valle, mientras que el postre reinterpreta los sabores del pan de torta, característico de Calimaya.

La chef y asesora del equipo, Diana Magdalena Alanís Garduño, explicó que el reto de esta edición consistió en diseñar un menú capaz de representar la gastronomía de una región específica del país y construir, a través de cada platillo, una historia que destacara tanto por su preparación como por su presentación.

El resultado también representa la consolidación del trabajo académico y creativo del equipo, que por segundo año consecutivo obtuvo el máximo reconocimiento de esta competencia. "Tenemos ya varios años concursando justamente en el CONPEHT y es el segundo año consecutivo que obtenemos el primer

lugar. Es para nosotros un orgullo ser mexicanos, ser de la UAEMéx y tener el primer lugar", expresó Alanís Garduño.

En la elaboración del menú, cada estudiante asumió la responsabilidad de un tiempo y aportó su propia interpretación de la identidad regional. Damaris Sumano estuvo a cargo del amuse-bouche, un pequeño bocado diseñado para abrir el apetito y anticipar la experiencia; Miguel Castañeda desarrolló el cóctel a partir del tecuí de Calimaya, al que incorporó elementos aromáticos y sabores inspirados en el entorno natural del Xinantécatl.

Por su parte, Karol Martínez participó en la creación del plato fuerte, con una preparación que vinculó los productos y las tradiciones de los municipios cercanos al volcán con ingredientes representativos de Chile. Alexa Albarrán diseñó el postre, mediante el cual reinterpretó los sabores característicos de Calimaya y exploró puntos de encuentro entre ambas culturas gastronómicas.

Más allá del reconocimiento, la participación en Chile permitió a las y los universitarios convivir con estudiantes y especialistas de diferentes países, conocer otras expresiones culinarias y recibir comentarios de chefs internacionales. Este intercambio amplió su perspectiva sobre la gastronomía como una expresión de identidad, historia y convivencia entre los pueblos.

Representar a México también significó asumir la responsabilidad de compartir una de las tradiciones culinarias más reconocidas del mundo. Sin embargo, el equipo encontró en esa responsabilidad una motivación para disfrutar el desafío. "Sabíamos que representábamos a México, que es uno de los países que tiene una de las culturas gastronómicas más grandes en todo el mundo, y eso nos llenaba de orgullo. La compañía de los chefs y de nuestros compañeros hizo que, en vez de verlo como una carga, lo viéramos como un privilegio", compartieron.

Con "Relatos del Xinantécatl", las y los estudiantes de la UAEMéx demostraron que la gastronomía va más allá de preparar alimentos: también permite contar historias, preservar la memoria de las comunidades y proyectar la identidad de un territorio ante el mundo.

Reportera: Mayra Martínez
Fotografías: Cortesía