

2° CONCURSO ESTATAL CECYTECHEF

17 DE OCTUBRE DE 2025

CONVOCATORIA

A LOS PLANTELES: 04 TUTUTEPEC, 10 MITLA, 19 CANDELARIA LOXICHA, 21 SAN PEDRO POCHUTLA, 38 STA. MARÍA HUATULCO, 40 STA. MARÍA ATZOMPA Y 03 IXTLAN.

CON LA CARRERA TÉCNICO EN SERVICIOS EN HOTELERÍA Y ECOTURISMO.

1. PRESENTACIÓN

si eres estudiante del CECYTEO, perteneces a los plateles ya mencionados y te apasiona la cocina, Esta es tu gran oportunidad para brillar y demostrar tu gran talento culinario. Queremos conocer no solo tus recetas, sino también tu historia, tradiciones y sabores que te inspiran, comparte con nosotros tus creaciones con los ingredientes de tu tierra y haz que tu sazón cuente una historia.

2. OBJETIVOS

- Celebrar la creatividad y originalidad en la elaboración de platillos y bebidas.
- Fomentar la innovación culinaria utilizando ingredientes tradicionales para crear delicias que representen las características de cada región.
- Promover la cultura y la tradición regional, animando a los participantes a presentar creaciones que reflejen sus raíces culturales.

3. LUGAR Y FECHA

El concurso se llevará a cabo en: **FACULTAD DE GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA; CON SEDE EN LA CALLE DE GARCÍA VIGIL 602, COLONIA CENTRO, OAXACA DE JUÁREZ.**
EL DÍA 17 DE OCTUBRE DEL 2025; EN PUNTO DE LAS 8:00 AM.

4. BASES Y REQUERIMIENTOS DE PARTICIPACIÓN

¿QUIÉNES PODRÁN PARTICIPAR?

Podrá participar un equipo por Plantel; cada equipo deberá estar conformado por estudiantes actualmente matriculados y que deseen descubrir y explorar sus habilidades gastronómicas.

INSCRIPCIÓN

1. Participación por Plantel: Cada equipo deberá estar conformado por mínimo 2 y máximo 4 integrantes y podrá contar con un máximo de 1 asesor.
2. Requisitos de Inscripción: Los estudiantes interesados en participar deberán estar inscritos en los siguientes planteles: 04 TUTUTEPEC, 10 MITLA, 19 CANDELARIA LOXICHA, 21 SAN PEDRO POCHUTLA, 38 STA. MARÍA HUATULCO, 40 STA. MARÍA ATZOMPA Y 03 IXTLAN; únicamente los alumnos que cursen la carrera Técnica de Servicios de Hotelería y Ecoturismo.
3. Deberán presentar una identificación (gafete) o constancia de estudiante (vigente) del CECYTEO con fotografía.
4. Sustituciones: Los integrantes inscritos no podrán ser reemplazados el día del evento, a menos que se notifique al Comité Técnico con al menos 3 días de anticipación la sustitución de uno de sus participantes.
5. La Dirección General apoyará en la compra de los insumos para la preparación de los platillos únicamente para el día del Concurso. El traslado, hospedaje y alimentación correrá a cargo de los participantes.
6. Inicio del Proceso de Inscripción: Para la formalización de su participación: El asesor responsable deberá registrar a su equipo con los siguientes datos en la Cedula de Inscripción:
 - A. Nombre completo de cada estudiante.
 - B. El Plantel de procedencia.
 - C. Nombre completo del asesor.
 - D. Sus números telefónicos.
 - E. Nombre del platillo de entrada; los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración.
 - F. Nombre del plato fuerte, los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración.
 - G. Nombre de la bebida, los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración.
 - H. Nombre del postre, los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración
7. FECHA DE CIERRE DE INSCRIPCIÓN: Los equipos participantes deberán estar debidamente inscritos a más tardar el viernes 10 de octubre del 2025. A las 17:00 horas. (con toda la información de la Cedula de Inscripción); a través de los correos Oficiales convenios@cecyteo.edu.mx y dvinculacion@cecyteo.edu.mx a ambos correos deberá aparecer la Cedula de Inscripción.

FASES DEL DESAFÍO CULINARIO (TIEMPOS A PRESENTAR)

Los participantes deberán presentar una entrada, un plato fuerte, un postre y una bebida.

ACERCA DE LOS PLATILLOS

1. La proteína para la entrada y el plato fuerte podrán ser: carnes blancas (pollo, pavo, cerdo, codorniz o perdiz), carnes rojas, pescados y mariscos.
2. Cabe mencionar que, el uso de proteína en la entrada es opcional; pero si se utiliza, deberá ser una de las antes mencionadas.
3. Se presentará un platillo muestra de cada tiempo (exhibición) y para degustación del Jurado tres porciones individuales. (4 platillos en total).
4. No se permitirán alimentos previamente cocinados, excepto marinados (crudos) y sin uso de alcohol.
5. El montaje será libre y cada equipo se hace responsable de los insumos e implementos necesarios.
6. El platillo de muestra debe ser montado de manera artística y atractiva. No obstante, el montaje de los platillos será libre.

ACERCA DE LA BEBIDA

1. Deberá maridar con el plato fuerte.
2. Podrá emplear maceración (no flameado).
3. No se podrá utilizar alcohol.
4. Se presentará una bebida muestra (exhibición) y para degustación del Jurado y tres porciones individuales (4 bebidas en total)
5. El montaje de la bebida deberá ser únicamente en cristalería tradicional (no fruta, no barro).

5. CRITERIOS DE COMPETENCIA Y EVALUACIÓN

1. Las recetas elaboradas por los alumnos deberán ser innovadoras y creativas en sabores, texturas y presentación del platillo.
2. Aplicación de las normas de seguridad e higiene:
 - A. Vestimenta adecuada: Gorro o cofia de cocina, filipina, pantalón (no leggings, ni faldas).
 - B. Cubre boca, mandil o delantal, calzado cerrado.No se permitirá: maquillaje excesivo, no pestañas postizas, uñas largas, pintadas o postizas, joyería, audífonos, teléfono celular, gafetes durante su participación.
3. Presentación y exposición de platillos y bebida.
4. Cada equipo llevará una breve explicación de sus presentaciones que no deberá excederse de 4 minutos, más un máximo de 5 minutos Para responder preguntas al jurado.
5. Cada equipo contará con sus insumos propios, no deberá pedir prestado nada.
6. Se llevará a cabo un sorteo previo para dar a cada equipo su número de participación.
7. El acceso al área de las estaciones de trabajo será exclusivamente para los alumnos y personal que asigne el Comité Organizador.
8. **Tiempos: 1 hora y media de preparación incluyendo el montaje para la presentación de los platillos al jurado calificador.**

6. DEL JURADO CALIFICADOR

- I. Estará integrado por personal externo al Colegio y reconocidos chefs, cocineros, restauranteros.
- II. El Jurado podrá visitar las estaciones de trabajo durante la preparación, sin dar instrucciones.
- III. El jurado evaluará la exposición de las y los alumnos, degustará los platillos y podrá realizar preguntas a los integrantes del equipo, lo anterior por un tiempo de 10 minutos como máximo.
- IV. Los resultados se asentarán en un Acta de Resultados firmada por el Jurado.
- V. Los casos no previstos serán resueltos por el Jurado Calificador y el Comité Técnico.
- VI. El dictamen del Jurado Calificador será **INAPELABLE**.

7. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

1. Que la inscripción no sea en los tiempos marcados y con la información solicitada.
2. Que los platillos y la bebida presentados no sea el de la receta estándar. (en caso de hacer un cambio notificarlo al comité organizador 3 días antes del evento).
3. Llevar alimentos previamente cocinados.
4. Intervención, participación, asesoría, acercamiento del docente asesor en el proceso de preparación de los alimentos.
5. Uso de audífonos y celular por parte del estudiante.
6. Impuntualidad.
7. Sustitución de alumnos el día del evento.
8. Que el equipo ganador no cumpla con entregar las instalaciones debidamente limpias y en las condiciones en que marca la Universidad.
9. Faltas al reglamento de las Instalaciones donde se llevará a cabo el evento y la preparación de los alimentos.

8. DEL COMITÉ TÉCNICO

1. Estará integrado por dos representantes de la Dirección de Vinculación con el Sector Productivo del CECYTEO y 2 representantes de la UTVCQ.
2. El Comité Técnico deberá recabar las Actas de Evaluación del Jurado al término de cada presentación de los equipos participantes, con el objetivo de llevar a cabo el desglose de resultados.
3. El Comité Técnico deberá conocer con oportunidad los nombres y trayectorias de los integrantes del Jurado y confirmar su asistencia al inicio del evento.
4. Previamente a la Ceremonia de Clausura, el Comité Técnico confirmará y recabará los resultados obtenidos indicando los tres primeros lugares y la puntuación obtenida por cada uno de ellos.
5. El Comité Técnico podrá recibir las inconformidades que presenten los equipos participantes durante el desarrollo del evento. Será su deber analizarlas y dictaminarlas.
6. El Comité Técnico y los organizadores deberán asegurarse que los estudiantes entregarán las estaciones de trabajo y las áreas que se utilizaron debidamente limpias y en las condiciones que marca la Universidad.

9. LA PREMIACIÓN

1. Se realizará al finalizar el Concurso.
2. Se reconocerá al equipo ganador del primer lugar, quien será el representante Estatal en el Concurso Nacional.
3. Se entregará reconocimiento a los equipos participantes.

OAXACA DE JUÁREZ OAX., A 01 DE OCTUBRE DE 2025.

LIC. BANCA LUZ MARTÍNEZ GUZMÁN
DIRECTORA GENERAL DEL COLEGIO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS DEL ESTADO DE OAXACA

LIC. CARLOS DE JESÚS CHACON MARTÍNEZ
DIRECTOR DE VINCULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

