

IDENTIDAD GASTRONÓMICA

Estudiantes con talento culinario

• "Del Edén para el mundo"



Ganadores del concurso acompañados por su chef instructor



Preparación de los platillos



Los universitarios durante su presentación ante los jueces



Ceremonia de premiación

Estudiantes de la División Académica de Turismo y Gastronomía ganaron el Tercer Concurso Gastronómico Estudiantil que se llevó a cabo el 27 y 28 de noviembre dentro de las actividades del Sexto Festival del Chocolate Tabasco "Del Edén para el mundo".

Rafael Cruz Lázaro y Miguel Jiménez Arias, de Técnico Superior Universitario en Gastronomía; Roberto Enrique Cupil García y Génesis Alejandrina Hernández Contreras, de la Licenciatura en Gastronomía, integraron al equipo ganador.

En la competición participaron universitarios de gastronomía de siete instituciones de Chiapas y Tabasco, quienes elaboraron menús donde el ingrediente principal fue el cacao. Asimismo, utilizaron hierbas de la región como la chaya, el momo, el chipilín y el perejil criollo.

El concurso constó de tres etapas, en la primera los participantes enviaron sus recetas en forma digital y el jurado calificador seleccionó a los doce equipos semifinalistas. En la segunda fase los equipos dispusieron de una hora con 45 minutos para cocinar seis porciones de platillos y presentarlas a los jueces. En la última etapa los finalistas diseñaron un menú de tres tiempos.

Cabe señalar que la UTTAB participó en las tres ediciones anuales de este concurso, en los que ganó en dos ocasiones el primer lugar y en una, ocupó el segundo. Este tipo de eventos permite a nuestros estudiantes mostrar sus competencias profesionales con sus pares, interactuar con chefs nacionales e internacionales y fortalecer su identidad culinaria al utilizar ingredientes nativos.