TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

CAMPECHE
GOBIERNO DE TODOS

INPESCA
GOBIERNO DEL ESTADO DE CAMPECHE

ACUAMAR
CAMPECHE 2025

1er Festival Pesquero y Acuícola

CONVOCATORIA AL CONCURSO GASTRONÓMICO

Sabores del Agua 2025

CULTURA INEFAAC COESICYDET

ITESCHAM ITSE ESCARCEGA CECYTE ADUANA COCINA CON HISTORIA CASA KABANA ARTISAN TASTE briiz RESTAURANT BAR & GRILL Tío Fito La María Pedro's PLATO SONORA Wotoch Kayin La casa del cacahuate El Sábalo La Pigua Reca KAJULE



CONCURSO GASTRONÓMICO

SABORES DEL AGUA

25 de Octubre, 2025

I. PRESENTACIÓN

El Tecnológico Nacional de México a través del Instituto Tecnológico de Lerma, en coordinación con el Instituto de Pesca y Acuacultura del Estado de Campeche (INPESCA), convocan a participar en el **1ER Concurso Gastronómico Estatal "Sabores del Agua 2025"**, con el propósito de fortalecer la identidad culinaria, promover la seguridad alimentaria y fomentar el consumo responsable de productos acuícolas y pesqueros de la región.

Este concurso se enmarca dentro de las actividades del **ACUAMAR – Festival Pesquero y Acuícola**, a celebrarse el día **sábado 25 de octubre de 2025** en el Domo del Jaguar (Concha Acústica) San Francisco de Campeche, a partir de las **14:00 horas.**

II. Objetivo General

Reconocer, promover y difundir el talento culinario de estudiantes, chefs profesionales, cocineros(as), restauranteros(as) y aficionados(as) de Campeche, a través de la creación de platillos innovadores que resalten el valor nutricional, cultural y regional de carne de cocodrilo, pulpo y tilapia fomentando hábitos de consumo responsable, sustentable, y de seguridad alimentaria.

De igual manera, se busca fortalecer la cadena de valor pesquera y acuícola e impulsar el desarrollo económico a través de **"Sabores del Agua 2025".**



III. Objetivos Específicos

1. Fomentar la creatividad e innovación en la elaboración de platillos con productos acuícolas y pesqueros.
2. Reconocer la gastronomía como expresión cultural y de identidad regional.
3. Impulsar la seguridad alimentaria mediante el aprovechamiento responsable de recursos locales.
4. Vincular al sector académico, productivo y social con el arte culinario.
5. Estimular la participación de aficionados como un espacio de inclusión y formación de nuevos talentos gastronómicos.

IV. Categorías de Participación. - Podrán participar todas las personas, aficionadas y amantes de la cocina; sin importar su profesión u oficio, en tres categorías:

A. Categoría Triadas

- Triada conformada por Institución Educativa + Restaurante + Productor

B. Categoría Profesionales:

- Instituciones educativas de gastronomía.
- Chefs profesionales.

C. Categoría Aficionados:

- Personas interesadas en la cocina sin formación profesional.
- Cocineros(as) tradicionales, amas de casa, entusiastas de la gastronomía.

V. Requisitos Generales

- La inscripción será completamente gratuita.
- Podrán inscribirse de forma individual o en equipo conformados de 3 a 5 integrantes cada uno.
- En caso de la triada el Comité Organizador pondrá a disposición de la Institución Educativa el productor (pesquero o acuícola) y restaurantes con los que podrán conformar su equipo (triada).



- El registro podrá realizarse en línea donde deberán seguir las instrucciones de llenado del **formulario** a través de la siguiente liga: https://bit.ly/3KG5S1w (***al finalizar el registro se proporcionará el folio para presentación***) o presencial en el Instituto de Pesca y Acuacultura "INPESCA" en Calle 10 No. 338. Barrio de San Román, San Francisco de Campeche, Campeche, en horario de 09:00 a 15:00 horas de lunes a viernes.
- Para fines del concurso, el orden de presentación del platillo será de acuerdo al folio de registro.
- El platillo concursante deberá presentarse de la siguiente forma con motivos de la evaluación del jurado calificador:
    - **3 pequeñas porciones (cata o degustación),**
    - **1 platillo en presentación completa para la exhibición fotográfica.**
- Los participantes dispondrán de **2 a 3 minutos** para la exposición de sus platillos al jurado calificador.
- La receta original se deberá presentar por escrito 2 horas antes del inicio del concurso en el módulo del Comité Organizador e incluir:
    - Nombre del platillo.
    - Lista de ingredientes.
    - Procedimiento.
    - Breve justificación (aporte cultural, nutricional o innovador).
    - Nombre(s) del o los autor (es) del platillo
- El (los) participante (s) deberán firmar la carta conformidad con los términos y condiciones de este concurso, proporcionada por el Comité Organizador.
-
- El Comité Organizador proporcionará una lista de proveedores de carne de cocodrilo, pulpo y tilapia, donde los participantes interesados (as) podrán adquirir la proteína de su interés para el concurso.

Consulta la lista de proveedores en el siguiente enlace: https://bit.ly/46V5Z0A

Todos los concursantes otorgarán su autorización al Comité Organizador para hacer uso de la receta en las diversas actividades de promoción y difusión del concurso, incluida la edición de un libro que recopilará las recetas ganadoras y otras participantes.



VI. Requisitos Específicos.

- En caso de la **CATEGORÍA TRIADAS** deberá presentar platillos originales en frio o caliente como entrada o como plato fuerte a base **TILAPIA.**

- En el caso de la **CATEGORÍA PROFESIONALES** cada participante deberá presentar platillos originales en frio o caliente como entrada o como plato fuerte a base de carne de cocodrilo, pulpo tilapia o combinaciones de los mismos.

- En caso de la **CATEGORÍAS AFICIONADOS** cada participante deberá presentar platillos originales en frio o caliente como entrada o como plato fuerte a base de carne de cocodrilo, pulpo tilapia o combinaciones de los mismos.

- La preparación del platillo, podrá realizarse en el espacio asignado en el Domo del Jaguar (Concha Acústica) o bien traer sus preparaciones listas para presentarse 15 minutos antes del inicio del concurso (13:45 horas).

- Para la presentación de los platillos en el concurso, cada equipo contará con una mesa tipo tablón y mantel dentro de un espacio de 3.0 x 3.0 m. La vajilla y decoración será responsabilidad de los concursantes.

Para cada una de las categorías participantes el **código de vestimenta e higiene** será el siguiente:

A. *Para Triadas*
- Presentarse con uniforme de cocina de su institución o empresa.
- Emplear técnicas de cocina con estándares profesionales de higiene y presentación.

B. *Para Profesionales*
- Presentarse con indumentaria profesional de cocina.
- Emplear técnicas de cocina con estándares profesionales de higiene y presentación.

C. *Para Aficionados*
- Presentarse con ropa preferentemente de color claro, mandil o filipina y cabello cubierto.
- Emplear técnicas de cocina con higiene y presentación.



VII. Etapas del Concurso

1. Registro de participantes (individual, por equipo o triada)
2. Recepción de recetas (físico).
3. Presentación y montaje del platillo el día del concurso.
4. Degustación y evaluación por jurado calificador.
5. Premiación y difusión de resultados.

VIII. Criterios de Evaluación

- El jurado calificador estará conformado por especialistas en gastronomía, nutrición y cultura culinaria, cuyo veredicto será inapelable. Los platillos serán evaluados bajo los siguientes criterios:

Aspectos a calificar serán a 100 puntos totales:

1. Puntualidad (presentar en la hora indicada): 10 puntos máximo.
2. Creatividad e innovación (originalidad en la combinación de ingredientes y técnicas): 20 puntos máximo.
3. Presentación del platillo (montaje-estética y armonía visual del platillo): 10 puntos máximo.
4. Uso del producto principal (considerar que sea el elemento principal-integración de elementos locales o tradicionales): 30 puntos máximo.
5. Sabor y textura (equilibrio de sabores, sazón y consistencia del platillo): 20 puntos máximo.
6. Nutrición y valor alimenticio (aporte saludable y balance en la dieta): 10 puntos máximo.

- ***Los resultados del concurso, se darán a conocer en la ceremonia de premiación al término de la feria.***



X. Premiación

<u>Categoría Triada:</u>

- **Primer lugar:**
  - *Institución Educativa.* - Reconocimiento, estímulo económico y difusión en medios de comunicación.
  - *Restaurante-Chef-Productor.* - Reconocimiento y difusión en medios de comunicación.

- **Segundo lugar:**
  - *Institución Educativa.* - Reconocimiento, estímulo económico y mención en medios de comunicación.
  - *Restaurante-Chef-Productor.* - Reconocimiento y mención en medios de comunicación.

- **Tercer lugar:**
  - *Institución Educativa.* – Reconocimiento y mención en medios de comunicación.
  - *Restaurante-Chef-Productor.* - Reconocimiento y mención en medios de comunicación.

<u>Categoría Profesionales:</u>

- **Primer lugar:** Reconocimiento, estímulo económico y difusión en medios de comunicación.
- **Segundo lugar:** Reconocimiento, estímulo económico y mención en medios de comunicación.
- **Tercer lugar:** Reconocimiento y mención en medios de comunicación.

<u>Categoría Aficionados:</u>

- **Primer lugar:** Reconocimiento, estímulo económico y difusión en medios de comunicación.
- **Segundo lugar:** Reconocimiento, estímulo económico y mención en medios de comunicación.
- **Tercer lugar:** Reconocimiento y mención en medios de comunicación.



XI. Disposiciones Finales

- El fallo del jurado será inapelable.
- La convocatoria tiene vigencia del 13 al 20 de octubre de 2025.
- Fecha límite de inscripción al concurso 20 de octubre a las 15:00 horas
- Cualquier situación no prevista será resuelta por el Comité Organizador.
- Las determinaciones del Comité organizador serán inapelables.

Para dudas o aclaraciones, comunicarse al Instituto Tecnológico de Lerma, a los números telefónicos 981 125 3422; 981 829 0573, o mediante el correo electrónico vin_lerma@tecnm.mx , así como al Instituto de Pesca y Acuacultura del Gobierno del Estado de Campeche INPESCA a los números telefónicos 981 138 9688; 553 173 1799 o al correo ulises.duran@campeche.gob.mx

XII. Comité Organizador

Tecnológico Nacional de México "TecNM" / Instituto Tecnológico de Lerma "TecNM Lerma"– Instituto de Pesca y Acuacultura del Gobierno del Estado de Campeche INPESCA.

Atentamente,

COMITÉ ORGANIZADOR