

## Convocatoria al Concurso Gastronómico “Cocinando en Coyatoc” 2025

El Ayuntamiento de Tuxtla Gutiérrez a través del Instituto Tuxteco de Arte y Cultura, en coordinación con la Cámara Nacional del Comercio Servicios y Turismo de Tuxtla Gutiérrez, (CANACO SERVYTUR TUXTLA) convocan al IV Concurso gastronómico “Cocinando en Coyatoc 2025”.

### ***Objetivo:***

Conocer, difundir y preservar la gastronomía zoque de la entidad chiapaneca.

## **Bases**

### ***Primera: Participantes***

- Podrán participar todas las personas mayores de 18 años, exclusivamente en pareja. No se permitirá la participación individual ni en equipos de más de dos integrantes.
- Deberán nombrar a un representante para el proceso de inscripción.
- Podrán participar estudiantes, cocineras tradicionales y amantes de la gastronomía zoque, quienes deberán indicar la categoría en la que desean postularse.

## Segunda: Inscripción

- El periodo de inscripción queda abierto a partir de la publicación de la convocatoria hasta el 15 de octubre de 2025 hasta las 14:00 horas, a través del siguiente correo electrónico: coordinaciondeculturazoque@gmail.com, con los siguientes datos de ambos participantes: **nombre completo, número telefónico, municipio, copia de INE (ambos lados), CURP actualizada y un comprobante de domicilio no mayor a 3 meses.**

- Cada pareja deberá enviar una semblanza en formato de video, (horizontal) con una duración máxima de 3 minutos, en la que se presenten y compartan aspectos de su identidad zoque, así como una breve explicación del trabajo comunitario que realizan en su región, relacionado con la preservación, promoción y difusión de la gastronomía zoque.
- En el video deberán mencionar la categoría en la que se postulan.

## Tercera: Categorías

- **Categoría Tradicional:** Consiste en elaborar platillos 100% zoques, que incluyan productos de la milpa, como frijol, chile y otros ingredientes propios de su región. El platillo deberá formar parte de un contexto ceremonial, ritual, festivo o cotidiano, y deberá explicarse el contexto cultural al que pertenece.
- **Categoría Innovación:** Consiste en elaborar platillos novedosos a partir de una receta tradicional zoque, realizando la sustitución de uno o varios ingredientes por otros, sin perder la esencia del platillo original. La propuesta debe mantener como

base productos de la milpa, como frijol, chile y otros ingredientes propios de la región zoque.

- El platillo debe presentarse de forma armoniosa y coherente con la temática zoque. Se permite un máximo de **dos acompañamientos**, procurando conservar la identidad cultural del platillo.

#### **Cuarta: Proceso de selección primera etapa (recepción de videos)**

- Los videos enviados por los participantes serán analizados, y se evaluará su trayectoria como cocineras, cocineros o entusiastas de la gastronomía Zoque, así como su talento, conocimiento y creatividad.
- Se considerará el trabajo comunitario que realizan en su región, relacionado con la preservación, promoción y difusión de la gastronomía zoque.
- Se considerarán los motivos y fundamentos que sustenten el interés de los participantes en formar parte del presente concurso.
- Se seleccionarán únicamente cinco finalistas por cada categoría.
- Los resultados se publicarán el 20 de octubre de 2025 en las redes sociales del **Instituto Tuxteco de Arte y Cultura y del Festival Coyatoc**, se enviarán correos electrónicos a los seleccionados de cada categoría.
- En caso de ser seleccionados en esta primera etapa, los participantes deberán asistir el 23 de octubre del presente año, en la Calzada de las Personas Ilustres, a las 14:00 horas, en el marco de la celebración del Festival Coyatoc.

### **Quinta: Preparación y presentación del platillo en segunda etapa**

- Los participantes seleccionados deberán asistir el 23 de octubre a las 14:00 horas a la Calzada de las Personas ilustres, en el marco del Festival Coyatoc.
- Los finalistas deberán presentarse con los ingredientes precocidos para poder elaborar, montar y alistar su platillo en un máximo de 1 hora 30 minutos.
- Cada pareja deberá entregar 3 réplicas idénticas del platillo para la degustación del jurado. Para el cual contara con 5 minutos para la explicación del mismo.
- Para la evaluación, no se tomarán en cuenta otros elementos que acompañen al platillo principal y estén fuera de contexto, como bebidas o pan.
- Deberán adjuntar el nombre del platillo en lengua zoque y su significado, si es que existe.
- Los platos de la categoría tradicional deberán presentarse en recipientes objetos tradicionales como cerámica o porcelana de barro.
- Los platos de la categoría de innovación se concede libertad creativa en la presentación.
- Deberán entregar la receta y toda la información necesaria sobre la elaboración del platillo en un formato impreso, antes de su presentación.

### **Sexta: Criterios de evaluación**

- **Categoría Tradicional:** Se evaluará el carácter tradicional, equilibrio nutricional, ingredientes nativos, apego a la receta de la región zoque a la pertenezca, armonía de sabores, así como portar la vestimenta tradicional zoque del municipio al que representa, mostrar higiene cabello cubierto y cuidado en la identidad de preparación del platillo.
- **Categoría de innovación:** Se evaluará el carácter de uso de ingredientes nativos, equilibrio nutricional, la originalidad, propuesta culinaria, el cuidado de la identidad y presentación del emplatado, el uso correcto de ropa de color claro, mandil o filipina blanca, más una prenda y/o accesorio de la región zoque, mostrar higiene, el cabello cubierto y cuidado en la preparación del platillo.

### **Séptimo: El jurado calificador**

El Comité Organizador conformará una selección para integrar el Jurado Calificador, el cual reunirá a especialistas y profesionales en el ramo de la gastronomía, antropología, conocedoras de la cocina tradicional zoque, los cuales se encargarán de evaluar las recetas.

## **Octava: Premios**

Se darán premios en efectivo con una bolsa **de \$26,000.00**, los cuales se repartirán por cada categoría de la siguiente manera:

### **Categoría Tradicional**

1er. lugar: \$6,000.00

2do. lugar: \$5,000.00

3er. lugar: \$2,000.00

### **Categoría Innovación**

1er. lugar: \$6,000.00

2do. lugar: \$5,000.00

3er. lugar: \$2,000.00

## **Novena: Transitorios**

Los aspectos no considerados en la presente convocatoria serán resueltos por el comité organizador y el fallo del jurado calificador será inapelable.