

"COCINANDO EN COYATOC" 2026 CONVOCATORIA AL CONCURSO GASTRONÓMICO

El Ayuntamiento de Tuxtla Gutiérrez a través del Instituto Tuxtla de Arte y Cultura (ITAC), en coordinación con la Cámara Nacional del Comercio, Servicios y Turismo de Tuxtla Gutiérrez (CANACO SERVYTUR Tuxtla), convocan al V Concurso gastronómico *Cocinando en Coyatoc 2026*.

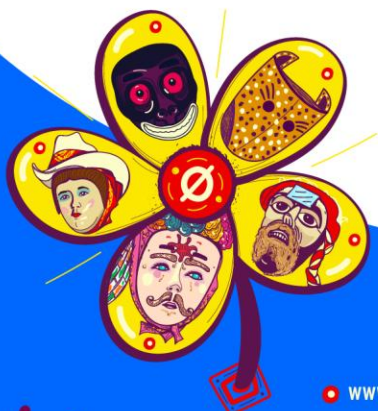
ANTECEDENTES: El concurso de gastronomía ha tenido lugar en las ediciones anteriores del Festival Coyatoc que en esta ocasión se celebra su V edición del año 2026.

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

Categorías:

Tradicional: Elaborar platillos auténticamente zoques al 100%, que representen a uno de los municipios de esta región cultural. Las recetas deben incluir ingredientes locales como productos de la milpa, frijol y chile. La propuesta debe poseer un trasfondo histórico y cultural identificable, vinculado a contextos ceremoniales, rituales, festivos o de la vida cotidiana.

Innovación: Crear propuestas culinarias novedosas a partir de una receta tradicional zoque. Se permite sustituir uno o varios ingredientes originales para transformar el sabor pero manteniendo como base los productos y elementos fundamentales de la cocina zoques de la región. El platillo final deberá contar con una presentación armoniosa y coherente con la temática.



BASES DEL CONCURSO:

- Podrán participar todas las personas mayores de 18 años de edad que conformen un equipo no menor a dos integrantes y no mayor a tres.
- Al concurso tendrán acceso estudiantes, cocineras tradicionales y cualquier persona con conocimientos y prácticas de la gastronomía zoque.
- Se deberá nombrar a un representante por equipo de forma explícita para todo el proceso de inscripción.
- Al momento de inscribirse, deberá señalarse la categoría a la cual desean postularse a través del correo electrónico.
- El periodo de inscripción queda abierta a partir de la publicación de la convocatoria en las páginas oficiales hasta el día viernes 18 de septiembre de 2026 a las 14:00 horas.
- Para concretar la inscripción, el equipo deberá enviar un documento en formato PDF con la siguiente información: título, fotografía real del emplatado tradicional o libre, y receta detallada del platillo con el que se pretende participar; además, adjuntar un (01) video entre 05 a 10 minutos donde aparezcan los integrantes del equipo presentando y demostrando el proceso de elaboración, técnicas de preparación, cocción en la cual se exhiban los ingredientes, especias y utensilios habituales y/o especiales en caso de que se utilicen (metate, molcajete, anafre, olla de barro, etc.) para respetar lo más fidedigno a lo tradicional; el video concluirá con una breve explicación del contexto histórico y/o cultural del platillo.
- Por último, el correo electrónico deberá ir acompañado de los datos de los participantes: nombres completos, números telefónicos y municipio de residencia; además, adjuntar en imagen nítida los documentos del representante del equipo: CURP, INE por ambos lados y un comprobante de domicilio no mayor a tres meses de antigüedad. Toda esta información se remitirá al correo electrónico: coordinaciondeculturazoque@gmail.com, concretando así, la primera fase de su participación.



El concurso se realizará en dos etapas:

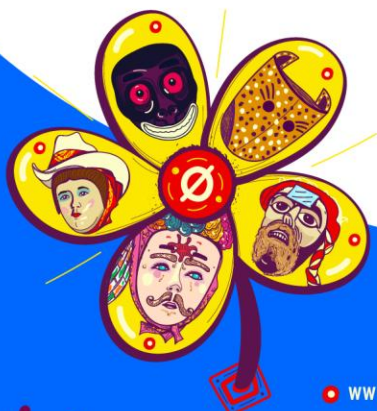
Criterios de evaluación

1ra Etapa:

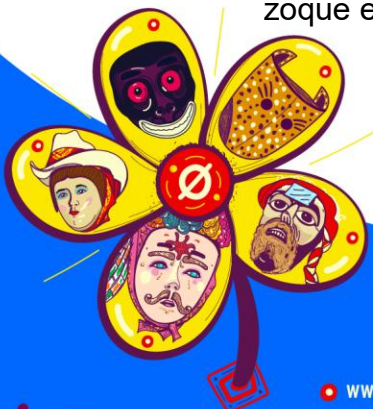
- Los videos enviados por los participantes serán evaluados a partir de la nitidez, comprensión, creatividad, talento y manejo tanto en la explicación de los pasos a seguir en la elaboración del platillo en sí, como también de la presentación del contexto histórico y cultural.
- Debe considerarse como máximo dos (02) acompañamientos en el platillo para el caso de categoría de "Innovación".
- La vestimenta utilizada en el video en cualquiera de las dos categorías, será indispensable para la evaluación de esta etapa, así como todo lo señalado en las bases de esta convocatoria.
- Se seleccionarán únicamente cinco finalistas por cada categoría.
- Los resultados se publicarán el día viernes 25 de septiembre de 2026 en las páginas digitales y redes sociales oficiales del Instituto Tuxtleco de Arte y Cultura y del Festival Coyatoc.
- Se enviará un correo electrónico a la cuenta de postulación del equipo para notificar que su platillo fue seleccionado en la categoría correspondiente. Este mensaje incluirá las instrucciones para su participación presencial en la gran final.

2da. Etapa:

- En caso de ser seleccionados para esta segunda etapa, los participantes deberán asistir el día sábado 03 de octubre de 2026 en la Calzada de las Personas Ilustres, a las 12:00 horas, en el marco de la celebración del Festival Coyatoc.



- Los equipos finalistas deberán presentarse el día del evento con sus ingredientes pre cocidos para que puedan elaborar, montar y alistar lo necesario del platillo en un periodo máximo de 02 horas.
- El equipo tendrá que presentar 04 réplicas del mismo platillo para el jurado dictaminador.
- Deberán presentar los platillos con temperatura acorde a la naturaleza del platillo.
- Para la evaluación final en la categoría de "Tradicional", no se tomará en cuenta otros elementos que acompañen el platillo que estén fuera del contexto cultural y que no se hayan presentado tanto en la receta y/o en el video enviado por correo electrónico.
- En ambas categorías, la presentación del platillo debe ser lo más apagada a la representación del video enviado a esta convocatoria.
- Se presentará cada platillo con recipientes u objetos tradicionales; loza, cerámica, borcelanas de barro, etc., de acuerdo a la categoría y platillo elegido.
- Se entregará la receta impresa e información necesaria de la elaboración del platillo el día del concurso presencial.
- La higiene y cuidados en la preparación del platillo, serán elementos a considerar para la evaluación.
- Se valorará la participación de todos los integrantes del equipo al momento de preparar y presentar el platillo al jurado calificador.
- Los equipos que lleguen a la final deberán portar ropa tradicional zoque de su región y/o municipio, independientemente de la categoría a concursar, ya que será un elemento importante a evaluar.
- Se calificará la sazón del platillo al momento de degustarlo.
- Por último, el equipo explicará presencialmente el contexto cultural e histórico del platillo, así como adjuntar el nombre del platillo en lengua zoque en caso de que este existiese.



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, conocedores de la cocina tradicional zoque, los cuales se encargarán de evaluar las recetas.

Premios:

Se darán premios en efectivo con una bolsa de \$24,000.00 los cuales se repartirán por cada categoría de la siguiente manera:

Categoría tradicional

1er. Lugar: \$6,000.00 pesos

2do. Lugar: \$4,000.00 pesos

3er. Lugar: \$2,000.00 pesos

Categoría innovación

1er. Lugar: \$6,000.00 pesos

2do. Lugar: \$4,000.00 pesos

3er. Lugar: \$2,000.00 pesos

Transitorios:

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

