



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)

@CONPEHTOFICIAL



# XVI CONCURSO PANAMERICANO DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO CONPEHT 2025

*“Redefiniendo destinos turísticos: un viaje de  
tradición e innovación gastronómica”*

## CONVOCATORIA Y BASES



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



@CONPEHTOFICIAL

## XVI CONCURSO PANAMERICANO DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO CONPEHT 2025

En el marco del XXXIV Congreso Panamericano de Escuelas Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2025 **Redefiniendo destinos turísticos** a celebrarse en Medellín, Colombia del 20 al 24 de octubre de 2025, organizado por el Programa de Gastronomía de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables de la Universidad Católica Luis Amigó, se convoca al **XVI Concurso Panamericano de Gastronomía y Servicio CONPEHT 2025**.

### Justificación:

Se entiende como **Turismo** a todas aquellas actividades que realizan las personas durante sus estancias o viajes en lugares distintos a su entorno habitual, durante un periodo de tiempo menor a un año, con fines de ocio o negocios.

Debemos entender que los destinos turísticos son mucho más que un punto a visitar, son historias vivas, la identidad de un pueblo, la cultura de una región y la memoria de generaciones. Cada rincón tiene su propia magia y esencia, y es esa riqueza la que promueve que miles de viajeros en busca de nuevas experiencias y aventuras, visiten por primera vez o regresen a ese lugar que los marcó de alguna manera.

Redefinir un destino turístico significa ir más allá de lo evidente, es explorar y entender profundamente las raíces de lo que hace único a un lugar, reinterpretar (respetando) sus tradiciones, celebrar sus costumbres y proponer nuevas formas de disfrutarlo. Y es que, la gastronomía se ha convertido en uno de los mayores atractivos al momento de viajar, un vínculo directo entre la cultura, la historia, la tradición y la identidad de cada región.

En el momento en que revaloramos nuestro patrimonio, podemos dar voz a las comunidades y asegurar su continuidad en el tiempo, de este modo, siempre tendremos nuevas experiencias y oportunidades para conectar con las personas.

Este concurso gastronómico nace con el objetivo de rediseñar y redescubrir los destinos turísticos a través de los sabores que los representan. Cada platillo e ingrediente, tiene el poder de contar una historia única, de transportar a los viajeros a un lugar donde la tradición se encuentra con la innovación.

### Tema:

“Redefiniendo Destinos Turísticos: Un viaje de tradición e innovación gastronómica”



### Objetivo General:

Realizar un menú degustación que consta de un cóctel y un Amuse-Bouche inicial y tres tiempos con maridaje de vino o cerveza tradicional utilizando ingredientes estratégicos y característicos propios de cada país participante. Teniendo como país anfitrión a Colombia, se utilizarán algunos de sus ingredientes más representativos en la elaboración del menú degustación.

### Bases del concurso:

- El concurso está integrado con 2 etapas o desafíos, en donde deberá superarse la primera etapa (elaboración escrita de un Proyecto Gastronómico) con calificación aprobatoria superior a 8.0 (ocho punto cero) para poder continuar de manera presencial y realizar la última etapa culinaria y de servicio, que se llevará a cabo dentro del marco del XXXIV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2025 **Redefiniendo Destinos Turísticos**
  - Se podrán admitir un número máximo de 2 equipos por escuela que deseen participar
  - Los equipos estarán conformados por 4 (cuatro) alumnos y 1 chef instructor; en caso de presentarse, únicamente se admitirá la participación de 1 (un solo) alumno que ya haya participado en versiones anteriores a esta actividad.
- ❖ **DESAFÍO #1: Elaboración de Proyecto Gastronómico** cuyo eje central llevará como título "Redefiniendo Destinos Turísticos: Un viaje de tradición e innovación gastronómica, ...(se menciona la región, pueblo, ciudad, estado o país propio)

### Contenido del Proyecto Gastronómico:

1. Portada: nombre y escudo de la institución; nombre del trabajo presentado; fotografía representativa del destino turístico a tratar; nombre de los integrantes del equipo (alumnos y chef instructor); fecha de entrega
2. Índice
3. Introducción: Presentación / Justificación del Proyecto
4. Contexto: selección de la región del destino turístico con énfasis en la historia, cultura y tradiciones gastronómicas.
5. Objetivos generales y particulares
6. Marco Teórico y Fotografías (se deberán incluir fotografías que muestren de manera gráfica los temas siguientes; los participantes podrán aparecer en las mismas)
  - a) Destino Turístico presentado: datos generales geográficos
  - b) Turismo en la región: número de visitantes por año; origen de turistas; épocas del año con mayor y menor afluencia (temporada alta/temporada baja); distintos destinos turísticos en la región



- c) Gastronomía: desarrollo del tema en cuanto a usos, costumbres y tradiciones; ingredientes endémicos e ingredientes tradicionales; técnicas culinarias propias o mayormente utilizadas; utensilios tradicionales; platillos tradicionales; restaurantes tradicionales o contemporáneos
  - d) Rutas turísticas – Rutas gastronómicas: ¿en qué consisten y qué abarcan? Aprendizaje o experiencias que se brindan a los turistas
  - e) Redefiniendo Destinos Turísticos: presentar si en la actualidad ya existen actividades con las cuales se esté llevando a cabo este punto y exponer una idea con la cual se invite a los turistas a conocer o regresar a este destino turístico mediante la gastronomía, siendo el hilo conductor de lo tradicional y la innovación. En este inciso se pueden tocar temas como “marketing gastronómico”, “eventos y/o experiencias gastronómicas”, “sostenibilidad gastronómica”
7. Conclusiones: Reflexión acerca de cómo este concurso gastronómico puede ser el eje para abrir puertas e invitar a los turistas a visitar la región mencionada.
  8. Bibliografía

**Extensión del trabajo:** máximo 5000 palabras.

**Puntaje:** este Proyecto Gastronómico deberá contar con una calificación aprobatoria de 80 sobre 100 para que el equipo sea considerado a participar de manera presencial. No tendrá ningún valor dentro del concurso a realizarse en Colombia. Se otorgará una mención y reconocimiento especial al mejor proyecto presentado en esta primera etapa.

**Importante:** Debido al tiempo asignado para la realización de este concurso, se considerarán las ocho (8) calificaciones aprobatorias más altas para participar de manera presencial. En caso de que alguno de los finalistas no pueda acudir a la segunda fase, se notificará al siguiente equipo con calificación aprobatoria.

**DESAFÍO #2: Concurso Presencial Culinario y de Servicio.** Elaboración de cóctel, Amuse-Bouche y menú de 3 tiempos en tiempo real con servicio a los comensales que serán los jueces en esta etapa.

### Concurso Culinario

**Ingredientes característicos de Colombia:** el equipo seleccionará 7 ingredientes de Colombia para utilizarlos dentro de la elaboración del menú de 3 tiempos. El resto de los ingredientes son de libre elección.

- Hortalizas: maíz (choclo), papa, yuca, chile (ají), aguacate (palta)
- Frutas: mango, plátano (banano), papaya, guayaba, maracuyá o fruta de la pasión, piña, guanábana





[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)

@CONPEHTOFICIAL

- Carnes: Pollo, Cerdo (Chancho), Res
- Pescados y mariscos: Pargo, Atún, Róbalo, Dorado, Trucha, Camarón
- Otros: Café, Cacao (Chocolate)

#### **IMPORTANTE:**

Cada equipo tiene la libertad de acudir al concurso presencial con ingredientes y equipo de servicio de su elección. Sin embargo, el Comité Organizador CONPEHT y la escuela sede se deslinda de toda responsabilidad y obligación para realizar un reembolso por motivo de esos ingredientes y del ingreso de los insumos al país. Cada uno será responsable de investigar los trámites aduanales de ingredientes no admitidos.

Para los equipos participantes en esta etapa presencial, se les enviarán las fechas de los documentos entregables tales como: recetas estandarizadas, requisición de insumos, costeo, entre otros. Una vez confirmados, se estudiarán las recetas y la requisición solicitada y se les hará saber los ingredientes que por su naturaleza no son de fácil obtención en Colombia, por lo que se dará la opción de cambiar dicho ingrediente o de que el equipo acuda con dicho ingrediente desde su país de origen.

#### **Tiempos del menú degustación (considerar porciones)**

- a) **Cóctel:** la base-destilado principal será proporcionado por el equipo participante (dado que se trata de un producto de origen). Deberá contener una base, un modificador o mezclador y un complemento o matizador. Por lo menos deberá tener una técnica de coctelería clásica (directa al vaso, directa por densidad, shakeado, frapeado, frozen, batido) y podrá complementarse con otras técnicas a consideración de cada equipo (flameado, ahumado, esferificaciones, moleculares). Se podrá elegir el tipo de cóctel considerando las siguientes opciones:
- Mezcla de distintos alcoholes: (ejemplo: Martini tradicional)
  - Mezcla de mezcladores (ejemplo: Conga)
  - Mezcla de alcoholes y mezcladores (ejemplo: piña colada, margarita)
- La medida a preparar es la de un cóctel tradicional (considerando 4 porciones)
  - Se deberá utilizar la cristalería adecuada al tipo de cóctel a elaborar
  - La preparación del cóctel se realizará y servirá frente al jurado
- b) **Amuse-Bouche:** cuyo significado del francés es “Divierte Bocas”. Al presentarse en un menú, nos refiere a un contexto de alta cocina. Su función es la de abrir el apetito y preparar al comensal para recibir los siguientes alimentos. Consta de un plato de máximo dos bocados, servido directamente en la mesa, generalmente es la representación creativa del chef, varía cada día dependiendo también de los ingredientes disponibles del momento. (Se servirá al momento en que se termine de servir el cóctel)



- c) **Primer tiempo (entremés, sopa o entrada):** seleccionar una de las tres opciones anteriores, ingredientes y técnicas libres. Considerando que el entremés es un plato frío y la entrada es un plato caliente. Se recomienda una porción de 125 gramos o mililitros
- d) **Segundo tiempo (Plato fuerte):** la selección de los ingredientes y técnicas es libre. Deberán considerar dos guarniciones distintas (un almidón y una hortaliza) y una salsa. Podrán utilizar otros elementos que justifiquen su presencia dentro del plato. Este tiempo deberá maridarse con una selección de vino o cerveza nacional (en caso de no contar con vino nacional) que será proporcionado por el equipo participante. El servicio del vino/cerveza deberá realizarse frente al jurado y justificar la selección de este. Se recomienda una porción máxima de 250 gramos.
- e) **Tercer tiempo (Postre):** la base del postre es libre (horneado, crujiente, batidos ligeros o pesados, helados, etc.), una salsa, guarniciones o elementos complementarios y decorativos. La selección de ingredientes y técnicas es libre. Si se desea y el postre lo amerita, se podrá maridar con un vino de postre, cerveza, destilado, etc. justificando su presencia (el maridaje en este inciso sumará puntos adicionales a los considerados, sin embargo, en caso de no justificar ni maridar correctamente con el postre restará puntos. No es obligatorio este maridaje. Se recomienda una porción de 125 gramos.

### Concurso De Servicio

- a) **Montaje de Mesa:** se evaluará el montaje completo de la mesa antes de que los comensales (jurado) tomen sus asientos. Considerar el uso correcto de mantelería, plaqué, cristalería, elementos decorativos, mise en place de servicio, estación de servicio.
- b) **Técnicas de servicio:** el equipo participante tiene total libertad de elegir el tipo de servicio a usar durante el concurso; considerando que el cóctel deberá realizarse y explicarse frente al jurado. Los tres tiempos restantes podrán salir en servicio americano (emplatados en cocina) o tener un servicio mixto como es el gueridón y terminar la elaboración y montaje frente al jurado, hasta hacer una experiencia activa.
- c) **Menú / Carta:** se deberá elaborar una carta donde se muestre el título del menú a presentar, nombre de cada uno de los platillos y breve explicación, así como el maridaje del vino (cerveza en su caso) seleccionado. Cualquier información adicional se podrá incluir en el mismo. Del mismo modo se solicita la elaboración de menú digital con código QR, mismo que deberá estar en la parte trasera de la carta. En este formato se deberá incluir información sobre la investigación, música, fotografías de los platillos, entrevistas, mise en place, entre otros.



- d) **Ambientación Turística:** dado que se busca motivar a las personas a visitar el destino turístico, es indispensable la presencia de elementos decorativos y música adecuada.

### Consideraciones generales

- Elaborar y montar 4 (cuatro) raciones de cada uno de los tiempos; 3 (tres) platos para el jurado, y 1 (uno) para colocarse en la mesa general de presentación.
- En la mesa de presentación se deberá colocar un personificador donde se distinga el nombre y descripción del platillo, país y uno más con el nombre de cada uno de los miembros del equipo.
- El costo de la elaboración del cóctel y menú para 4 porciones no deberá exceder el monto total de \$200 (doscientos) dólares o su equivalente en la moneda del país.

### Cronograma del concurso

Cada equipo tendrá 60 minutos para realizar mise en place previos a su participación y 70 minutos para presentar su menú de degustación, (los últimos 10 minutos considerados serán con el fin de brindar retroalimentación y realizar preguntas, no se podrá contemplar ese tiempos para el servicio) con los siguientes tiempos:

- a) Minuto 1 a 10: Montaje de mesa (10 minutos)
- b) Minuto 10 a 20: Bienvenida, explicación del destino turístico y menú (10 minutos)
- c) Minuto 20 a 30: Preparación y servicio de cóctel frente al jurado (10 minutos)
- d) Minuto 30 a 40: Degustación de cóctel y del Amuse-Bouche (10 minutos)
- e) Minuto 40 a 50: Presentación, servicio y degustación del Primer tiempo (10 minutos)
- f) Minuto 50 a 60: Presentación, servicio y degustación del segundo tiempo. Servicio de vino / cerveza en la mesa (10 minutos)
- g) Minuto 60 a 70: Presentación, servicio y degustación del tercer tiempo (10 minutos)
- h) Minuto 70 a 80: Retroalimentación y preguntas por parte del jurado (10 minutos)

### Sede del Concurso Culinario y de Servicio

Se consideran un máximo de 8 equipos participantes, mismos que realizarán su presentación de manera escalonada en el siguiente horario. El sorteo de presentación se realizará mediante transmisión Zoom, dos semanas antes del concurso. La sede del concurso será en las instalaciones del Programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó de Medellín, Colombia.



Equipo	Horario	Actividad	Horario	Actividad	Participante
1	08:00 a 09:00 horas	Mise en place	09:00 a 10:20 horas	Servicio	
2	09:30 a 10:30 horas	Mise en place	10:30 a 11:50 horas	Servicio	
3	11:00 a 12:00 horas	Mise en place	12:00 a 13:20 horas	Servicio	
4	12:30 a 13:30 horas	Mise en place	13:30 a 14:50 horas	Servicio	
	14:50 a 15:00 horas	<b>RECESO</b>			
5	15:00 a 16:00 horas	Mise en place	16:00 a 17:20 horas	Servicio	
6	16:30 a 17:30 horas	Mise en place	17:30 a 18:50 horas	Servicio	
7	18:00 a 19:00 horas	Mise en place	19:00 a 20:20 horas	Servicio	
8	19:30 a 20:30 horas	Mise en place	20:30 a 20:50 horas	Servicio	

### Jurado Calificador

El jurado calificador estará conformado por distinguidos miembros del gremio gastronómico, restaurantero y de servicio.

### Requisitos de participación

- Afiliación a CONPEHT vigente.
- Equipo conformado por 4 alumnos y 1 profesor-instructor responsable
- Entregar carta oficial con título del proyecto, motivos y objetivos de participación en fecha a indicar con los nombres de estudiantes y profesor, firmada por la dirección o decanatura.
- Toda la documentación requerida será enviada al correo electrónico: [gastronomiaconpeht@gmail.com](mailto:gastronomiaconpeht@gmail.com)

### Inscripción y Premios

- La participación en la primera etapa del concurso no requiere de ningún pago.





- Una vez que el equipo ha sido considerado como finalista en la etapa presencial, el equipo deberá estar inscrito en el XXXIV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2025 **Redefiniendo Destinos Turísticos**.
- Realizar el pago de **inscripción al concurso** con valor correspondiente a USD \$ 200.00 Dólares Americanos o su equivalente en la moneda de cada país, de forma directa con los organizadores del XXXIV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2025 **Redefiniendo Destinos Turísticos**.
- Certificado de participación en el concurso culinario, para cada universidad o escuela inscrita.
- Certificado personal para cada estudiante y docente del equipo participante.
- Certificados y medallas a los tres primeros lugares.
- Certificado de reconocimiento al mejor Proyecto Gastronómico.

### CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA	\$	LUGAR/MEDIO
Presentación y autorización Consejo CONPEHT.	Febrero 2025	Ninguno	
Envío convocatoria a la comunidad CONPEHT.	Febrero 2025	Ninguno	Conpeht
Presentación del concurso a instituciones interesadas en participar con preguntas y respuestas	Viernes 21 marzo 2025	Ninguno	Webinar / Zoom
Entrega de la carta de participación	Viernes 11 abril 2025	Ninguno	Institución participante al correo <a href="mailto:gastronomiaconpeht@gmail.com">gastronomiaconpeht@gmail.com</a>
Revisión y seguimiento de documentación de escuelas participantes	28 abril al 02 mayo 2025	Ninguno	Comité del concurso
Entrega proyecto gastronómico fecha máxima	Viernes 13 junio 2025	Ninguno	Institución participante al correo <a href="mailto:gastronomiaconpeht@gmail.com">gastronomiaconpeht@gmail.com</a>
Notificación de resultados	Viernes 27 junio 2025	Ninguno	Comité organizador
Taller de apoyo: Montaje de Platos	30 junio al 04 julio 2025	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Taller de apoyo: Costeo de Recetas	07 julio al 11 de julio 2025	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Taller de apoyo: Bases de Coctelería	14 de julio al 18 de julio 2025	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Taller de apoyo: Bases en el Servicio	21 julio al 25 de julio 2025	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Fecha límite pago inscripción al concurso	Viernes 08 agosto 2025	\$200 dólares	Universidad Luis Amigo
Documentos entregables: recetas finales y fotografías para el concurso culinario y de	04 al 15 de agosto 2025	Ninguna	Institución participante al correo <a href="mailto:gastronomiaconpeht@gmail.com">gastronomiaconpeht@gmail.com</a>



servicio; costeo y requisición de insumos solicitados			
Respuesta a requisición y detalles de aceptación de propuesta enviada	01 al 05 septiembre 2025	Ninguna	Comité Organizador
Sorteo de equipos para la presentación de su concurso	Viernes 26 septiembre 2025	Ninguna	Zoom por Comité Organizador
Visita a cocina y revisión de requisición presencial	Martes 21 octubre 2025	Ninguna	Universidad Luis Amigo
Concurso Presencial Culinario y de Servicio	Miércoles 22 octubre 2025	Ninguna	Universidad Luis Amigo
Premiación del Concurso	Viernes 24 octubre 2025	Ninguna	Sede de clausura Medellín, Colombia

**MUY IMPORTANTE A CONSIDERAR:**

- La CONPEHT entregará cartas de invitación y reconocimientos a los profesionales que participen como miembros del comité, asesores y jurados para que puedan tener las facilidades de parte de sus instituciones.
- La transmisión de la gran final será pública para estudiantes, profesores, padres de familia y familiares a través de las distintas plataformas de redes sociales de las sedes correspondientes.
- Los trabajos de los 3 equipos ganadores se publicarán su investigación en la publicación de compilatoria del XXXIV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT **Redefiniendo Destinos Turísticos**.
- Las fechas propuestas pueden modificarse para mejores resultados del concurso y deben ser autorizadas por el comité y consejo directivo de CONPEHT.

Esperando contar con su participación, nos despedimos de ustedes, no sin antes expresarles los sentimientos de nuestra más alta consideración y estima.

Atentamente;

**Mag. Dafne Pineda Corona**

Coordinadora del Concurso Panamericano de Gastronomía y Servicio CONPEHT  
Confederación Panamericana de Escuelas de  
Hotelería Gastronomía y Turismo CONPEHT  
Universidad Panamericana, Escuela de Administración de Instituciones (México)

**Dra. Mónica Orduña Sosa**

Coordinadora del Concurso Panamericano de Gastronomía y Servicio CONPEHT  
Confederación Panamericana de Escuelas de  
Hotelería Gastronomía y Turismo CONPEHT  
Universidad de las Américas Puebla (México)