



## **El Comité Organizador de Copa Culinaria del Ecuador 2017**

Invita a toda la comunidad de Gastronomía, Chefs Profesionales, Cocineros, Instructores, Estudiantes y representantes de la Hotelería, Restaurantes, Escuelas, Institutos Tecnológicos y Universidades del Ecuador, a participar en la **Copa Culinaria del Ecuador 2017**, que se llevará a cabo los días:

**22, 23 y 24 de Julio de 2017.**

### **1. Antecedentes:**

Desde el año 2006 y cumpliendo su décimo primer aniversario de competencias culinarias a nivel nacional, en la ciudad de Guayaquil se ha dado sede a los más importantes eventos gastronómicos del país, con más de 1000 competidores en las distintas categorías que han validado el compromiso de organización, la misma que; con profesionalismo y siguiendo los reglamentos y estándares internacionales han marcado un hito en la profesión y la actividad gastronómica en nuestro país, alcanzando gran éxito y reconocimiento a nivel nacional e internacional como una de las competencias de mayor nivel y mejor organizada de la región, la cual sirvió como modelo para que otros países tomen a Ecuador como referente en este tipo de eventos.

### **2. Introducción y Objetivo:**

Las competencias culinarias contribuyen a la formación profesional y estimulan el desarrollo de habilidades culinarias de los estudiantes y profesionales a nivel nacional, propiciando su fraternidad a través de un torneo en donde se deberá demostrar la evolución y el progreso de la gastronomía en el Ecuador trabajando con bases en los más altos estándares culinarios, así como de nuestra cocina local, valorizando sus productos y cultura. Se integra al sector educativo gastronómico y es una oportunidad para cada año evaluar y socializar sobre la proyección de la actividad culinaria en el Ecuador. Este espacio sirve también para establecer nuevas tendencias culinarias y para mostrar la correcta utilización de productos locales de cada región del País. También busca demostrar la calidad, equilibrio y la diversidad de sus participantes, presentando platos creativos, originales y de buen gusto que consoliden técnicas culinarias y tradiciones gastronómicas.

La Copa Culinaria del Ecuador contará con las siguientes categorías:

- JUNIOR (estudiantes de gastronomía): 24 participantes
- SENIOR (profesionales de gastronomía): 12 participantes

Este documento establece las reglas generales bajo las cuales se llevará a cabo la competencia; el Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios e informar oportunamente a los Equipos.

### 3. Información y Fechas:

- Convocatoria: Abril, 2017
- Talleres de competencias: Mayo, 2017
- Recepción de inscripciones: Abril 10 a Junio, 2017
- Fecha máxima para la entrega de recetas: Junio 20, 2017
- Confirmación de equipos-. Julio 12, 2017
- Publicación de equipos inscritos: Julio 17, 2017
- Competencias: Julio 22, 23 y 24, 2017

**Lugar:** [Centro de Convenciones de Guayaquil](#), Salón de los Presidentes  
(Plano de CCG e ingresos a salones, **anexo 01**)

**Website:** [www.raicesecuador.com](http://www.raicesecuador.com)

**E-mail:** [copaculinaria@raicesecuador.com](mailto:copaculinaria@raicesecuador.com)

**Facebook:** [copaculinariaecuador](https://www.facebook.com/copaculinariaecuador)

**Instagram:** [@copaculinariaec](https://www.instagram.com/copaculinariaec)

### 4. Proceso de Inscripción:

4.1 Es requisito indispensable que los integrantes de cada equipo envíen al Comité Organizador el **Formato de Inscripción (adjunto)** el cual lo deberán descargar, llenar en línea (no a mano) y enviarlo al correo oficial del evento, junto con los siguientes documentos:

- Copia de cédula/pasaporte de cada participante.
- Certificado de la institución que avala el equipo.
- Foto del equipo completo con su entrenador o representante. Los participantes vistiendo uniforme completo de cocina.
- Recetas estándar en el **Formato de Recetas (adjunto)** el cual se deberá enviar con 1 mes de antelación (4 porciones) y fotografías de los platos.

4.2 Todos los equipos deberán recibir una carta de aceptación de su participación por parte del Comité Organizador. A las instituciones que avalen a los equipo se aceptará la participación de 1 equipo por categoría.

4.3 Las organizaciones o instituciones educativas podrán realizar una preselección de su participante en una competencia interna.

4.4 La inscripción para la competencia **NO** tendrá costo.

4.5 Es responsabilidad de todos los participantes el traer **TODOS** los ingredientes necesarios para la preparación de los platos. La organización no proveerá ningún ingrediente a los participantes.

## **5. Reglamento General:**

5.1 Los Participantes ceden los derechos de difusión de sus recetas y fotografía para promoción, eventos, prensa, entrevistas, etc., que organice el Comité.

5.2 Uniforme.- Los participantes deberán utilizar el día de la competencia:

- Chaqueta blanca con nombre del participante e institución que representa.
- Gorra o toca de cocina.
- Pantalón y zapatos negros.
- Mandil o delantal blanco.
- Toalla de mano blanca.

5.3 El cronograma general de competencias se detalla en el punto 3 de este reglamento, la asignación de módulo y hora de participación de cada equipo se definirá una vez realizado el sorteo, el mismo que lo llevarán a cabo los organizadores del evento 7 días antes de cada competencia.

5.4 Las competencias se llevarán a cabo de acuerdo al horario y cronograma establecido, los organizadores se reservan el derecho a ejecutar modificaciones a estos horarios quedando a criterio de los mismos.

5.5 El día domingo 23 de julio de 2017 a las 18h30 se darán a conocer los resultados y se llevará a cabo la entrega de Premios.

5.6 Los Participantes serán acompañados por un Representante de la institución o empresa auspiciante.

5.7 Cada equipo deberá presentarse ante el JURADO, 1 hora antes de su participación, de acuerdo al cronograma de participación, el representante del equipo entregará el día de su participación 3 carpetas a los jueces, en donde constarán las mismas recetas que fueron enviadas 1 mes antes a los representantes de la organización, estas se encontrarán en el formato establecido, en ella deberá constar todos los ingredientes, procedimiento, preparación y foto de cada una de las recetas elaboradas.

Como referencia; el equipo que dé inicio a su participación a las 08h00 AM se presentará una hora antes 07h00AM ante el Juez de Piso Principal para revisar el buen funcionamiento de la maquinaria, elaborar mise en place y prepararse para el inicio de la competencia.

El equipo que no entregue la documentación completa, recetas en formato de competencia o cualquier otra información requerida en este reglamento y en los plazos establecidos **NO PODRÁ PARTICIPAR.**

5.8 Al terminar el tiempo de participación, los jueces tendrán 20 minutos para calificar los platos, los equipos dispondrán de 30 minutos para terminar la limpieza del módulo de competencia y retirarse del mismo.

5.9 Por cada minuto de retraso en entregar los platos sobre el tiempo reglamentario, el jurado penalizará al equipo con medio punto. Los equipos que excedan su retraso con 5 minutos deberán servir sus platos restantes a los jueces después de la presentación del siguiente equipo.

5.10 Los equipos iniciarán los tiempos de participación en lapsos de 30 minutos.

5.11 Después de la participación de cada equipo, habrá un receso de 30 minutos para la limpieza y preparación del módulo de cocina para el siguiente equipo.

5.12 El comité proporcionarán platos de 32 cm. de diámetro y platos soperos para el montaje de su menú. Los equipos que deseen podrán llevar su vajilla y accesorios.

5.13 No es permitido decorar fuera del plato, manteles, flores etc. Las cantidades de los ingredientes a utilizar deberán ser precisas para no tener desorden y desperdicio.

5.14 Es permitido el uso de masas de hojaldre, filo o papel de arroz, cualquier otro tipo de masa debe ser elaborada durante la competencia, no es permitido el uso de salsas prefabricadas como la salsa final de una receta.

5.15 Cualquier incumplimiento de las reglas o comportamiento fuera de lugar llevará una sanción en el puntaje final o la descalificación del competidor. Los jueces tendrán la última palabra al surgir cualquier problema de esta naturaleza.

## **6. Reglamento Categoría Junior - 24 equipos:**

6.1 Los equipos de la categoría Junior estarán conformados por:

- **2 participantes (jefe de equipo y ayudante)**

Los mismos que no contarán con más de 25 años de edad al día de la competencia y que **NO** tengan más de dos años de experiencia laboral. Estos podrán representar a una Institución Educativa, Restaurante, Hotel, Club, Empresa de Alimentos y Servicios o similares.

6.2 El equipo contará con dos horas (**120 minutos**) para su participación dividida en:

- **100 minutos: preparación y producción**
- **20 minutos: montaje de platos**

6.3 El equipo deberá realizar 4 porciones iguales de un menú de 2 cursos que consta de:

- **ENTRADAS FRIAS O CALIENTES, SOPAS, CALDOS O CREMAS**
- **PLATOS PRINCIPALES**

6.4 Como ingredientes obligatorios a utilizar dentro del diseño del menú están:

- **Pescado Fresco (variedades nativas del Ecuador)**
- **Tubérculos Andinos**

Estos productos tendrán que estar presentes como componente en el menú, sin embargo no es requisito utilizarlos en las dos preparaciones. Quienes vayan a utilizar mariscos en la preparación de sus platos, podrán contactarse con Fabián Triviño de la Industrial Pesquera Santa Priscila (0994509590/ftrivino@santa-priscila.com). Si algún equipo desea utilizar OTRO PRODUCTO además de los establecidos en el reglamento, podrá hacerlo y deberá comunicar al comité antes de la fecha límite de entrega de recetas. Previo el inicio de la competencia el juez de piso deberá evaluar la calidad de los productos escogido por los competidores, de no mantener el estándar mínimo requerido el juez está en capacidad de retirar ese ingrediente.

6.5 Los equipos deberán presentarse al Jurado 1 hora antes de su participación, quiere decir que si un equipo empieza a las 08h00 AM tendrá que presentarse una hora antes para que sus productos sean revisados previo al ingreso al módulo de cocina asignado.

A las 08h00 AM, inicia la preparación del menú, 25 minutos antes de finalizar el tiempo total, el juez de piso anunciara al equipo para que inicie el emplatado a las 09h40, por lo que tendrá 20 minutos para montar los platos en el orden del servicio. Si el participante inició como en este ejemplo, a las 08h00 AM, y empezó el montaje a las 09h40, a las 10h00 debe haber terminado, quedándole 20 minutos para limpieza.

6.6 Los platos se distribuirán de la siguiente manera:

- 1 plato para la mesa de exhibición y fotografía.
- 3 platos para los jueces de degustación.

## **7. Reglamento Categoría Sénior – 12 equipos:**

7.1 Los equipos de la categoría SENIOR estarán conformados por:

- **2 participantes (jefe de equipo y ayudante)**

7.2 El equipo contara con 2 horas para su participación la que se dividirá en:

- **100 minutos: preparación**
- **20 minutos: montaje de platos**

7.3 Los Equipos elaboraran **4 porciones** iguales del siguiente menú:

- **ENTRADA FRIA O CALIENTE, SOPA, CALDO O CREMA**
- **PLATO PRINCIPAL**

7.4 Como ingredientes obligatorios que se deberán utilizar en el menú están:

- **Mariscos y pescados ecuatorianos**
- **Tubérculos Andinos**

Estos productos tendrán que estar presentes como elementos en el menú, pero no necesariamente en cada plato, el participante tiene libertad de su aplicación. Previo el inicio de la competencia el juez de piso deberá evaluar la calidad de los productos escogido por los competidores, de no mantener el estándar mínimo requerido el juez está en capacidad de retirar ese ingrediente.

7.5 Cada equipo deberá presentarse ante el JURADO 1 hora antes de su participación, quiere decir que si un equipo empieza a las 08h00 AM tendrá que presentarse una hora antes para que sus productos sean revisados previo al ingreso al módulo de cocina asignado.

A las 08h00 AM, inicia la preparación del menú, 25 minutos antes de finalizar el tiempo total, el juez de piso anunciara al equipo para que inicie el emplatado a las 09h40, por lo que tendrá 20 minutos para montar los platos en el orden del servicio. Si el participante inicio como en este ejemplo a las 08h00 AM, y empezó el montaje a las 09h40, a las 10h00 debe haber terminado, quedándole 20 minutos para limpieza.

## **8. Equipos y Utensilios**

El Comité Organizador, proveerá de los siguientes equipos y utensilios a todos los participantes, los cuales estará en el módulo asignado por el Comité Organizador:

### **8.1 Equipo Pesado**

- 1 Cocina de 4 hornillas INDUCCION.
- 1 Mesa de trabajo tipo isla de 2mt.x90cm.
- 1 Horno ELECTRICO.
- 1 Refrigerador.

- 1 Congelador compartido.
- 1 Percha metálica para almacenar utensilios.
- 1 Lavadero de 2 pozos.
- 1 Mesa de trabajo con espaldar de 2mt.x70cm.

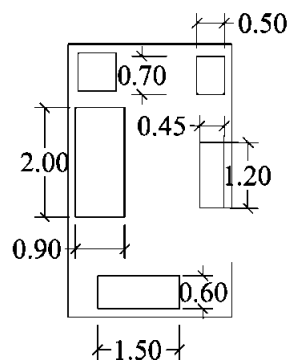
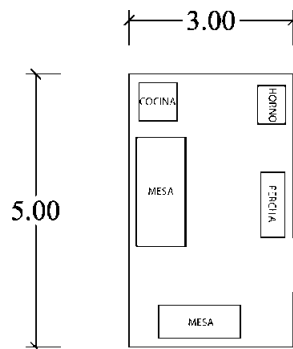
**8.2 Equipo Eléctrico:**

- 1 Batidora Kitchen Aid.
- 1 Licuadora 0.75 ltr.
- 1 Horno microondas.
- 1 Lámpara infrarroja para calentar caramelo o mantener platos.

**8.3 Menaje y Utensilios:**

- 2 Tablas de picar.
- 1 Colador chino de 18 cm.
- 2 Tazones de 31cm.
- 1 Batidor de alambre de 35,6 cm.
- 2 Cucharetas de 28 cm.
- 1 Espátula perforada de 7.6 cm.
- 2 Sartenes de acero tipo (sauté) de 27 cm.
- 1 Sartén de aluminio de 32 cm.
- 2 Ollas con mango de 3,5 ltr.
- 2 Bandejas de aluminio para horno.
- 1 Plancha de granito para pastelería.

PLANO DE MÓDULO DE COCINA



8.4 Todos los artículos detallados se encontrarán en cada módulo de competencia. Los equipos participantes podrán llevar sus herramientas si así lo consideran.

8.5 La vajilla reglamentaria es blanca. Se proveerá de platos de 32 cm. de diámetro y platos soperos de 12 oz., de acuerdo a la necesidad de cada equipo.

### **9. El Jurado:**

El jurado estará conformado por profesionales y especialistas en competencias culinarias.

### **10. Sistema de Puntuación:**

Todos los participantes inician con 100 puntos con los que podrá obtener:

<b>MEDALLA DE ORO:</b>	<b>90 a 100</b>	<b>PUNTOS</b>
<b>MEDALLA DE PLATA:</b>	<b>80 a 89.99</b>	<b>PUNTOS</b>
<b>MEDALLA DE BRONCE:</b>	<b>70 a 79.99</b>	<b>PUNTOS</b>

### **11. Parámetros de Calificación:**

Los parámetros a calificar se dividirán en dos aspectos:

- Evaluación en área de trabajo (35 puntos)
- Evaluación en sala de degustación (65 puntos)

#### **11.1 Evaluación en área de trabajo (35 puntos)**

##### **Organización:**

Mesa de trabajo ordenada antes, durante y al final de la competencia. Trabajo sistemático y adecuado manejo de herramientas, manejo de seguridad industrial, almacenamiento adecuado de productos en refrigeradoras es espacios de almacenamiento debajo de las mesas de trabajo.

##### **Sanidad:**

Prevención de contaminación cruzada, uso de desinfectantes control de tiempo y temperaturas, higiene personal, superficie de contacto de los alimentos.

##### **Tamaño de las porciones y Balance Nutricional:**

Deberá estar representado por las recomendaciones nutricionales oficiales en cuanto a Kilocalorías de consumo diario de cada país participante.

##### **Fluidez de trabajo:**

Que exista un orden cronológico de trabajo y una lógica progresión de las preparaciones para los platos. Por ejemplo, no tener que picar ajo, cebolla, hierbas en varias ocasiones.



**Técnicas de Cocción y Destrezas:**

Utilizar correctamente de técnicas clásicas de cocción y habilidades culinarias que deberán demostrarse de acuerdo a las preparaciones de los platos representados en el menú. Se observara la variedad, cantidad y correcta ejecución de técnicas utilizadas.

**Tiempo:**

Adecuado uso del tiempo durante la competencia y lograr terminar cada uno de los platos en el tiempo establecido.

**11.2 Evaluación en sala de degustación (65 puntos)****Métodos de Servicio y su Presentación:**

Los productos calientes y fríos que estén a su correcta temperatura (incluyendo los platos). Productos frescos, coloridos, visiblemente sazonados, presentados con cierta altura y fáciles de comer. Uniformidad y debida presentación.

**Tamaño de las porciones y balance nutricional:**

Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. No recargar de salsas y guarniciones.

**Compatibilidad de los ingredientes:**

El color debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.

**Creatividad y Practicidad:**

El plato debe mostrar originalidad y creatividad. Si se utiliza una técnica clásica, esta debe tener un cambio que vuelva al plato innovador.

**Sabor, Gusto, Textura y Cocción:**

Si resalta bien el sabor del plato. Las temperaturas de las carnes deben ser apropiadas. Las técnicas puestas en el menú a utilizar deben estar bien desarrolladas y aplicadas. Las texturas deben ser apropiadas.

**11.3 Formatos de Calificación**

En este documento se encuentra adjunto los formatos de calificación que utilizarán los jueces el día de la competencia, importante revisarlos y utilizar los criterios ahí expuestos para la planificación y elaboración de la propuesta gastronómica.







## TABLA DE TABULACIÓN

Fecha:  
Competidor:  
Institución:  
Módulo:

Calificación Cocina	
juez 1	35 puntos
juez 2	
juez 3	
juez 4	

Calificación Degustación	
juez 1	
juez 2	
juez 3	
juez 4	

Total	
-------	--

Total	
-------	--

Número de jueces	
------------------	--

Número de Jueces	
------------------	--

Total Cocina	
--------------	--

Total Degustación	
-------------------	--

Total COCINA + DEGUSTACION	
----------------------------	--

Parámetros para Evaluación de Jueces	
100 A 90 puntos	ejemplar
89,99 a 80 puntos	muy buena
79,99 a 70 puntos	buena
69,99 o menor	principiante

Juez que tabuló: \_\_\_\_\_

Juez que revisó: \_\_\_\_\_

Juez principal: \_\_\_\_\_

## **12. Premiación y Entrega**

Los premios a los equipos ganadores consistirán en becas de estudios o pasantías, trofeo el cual El Trofeo será entregado a la institución que se representa y medalla que se otorgarán a cada miembro del equipo.

### **NOTA IMPORTANTE**

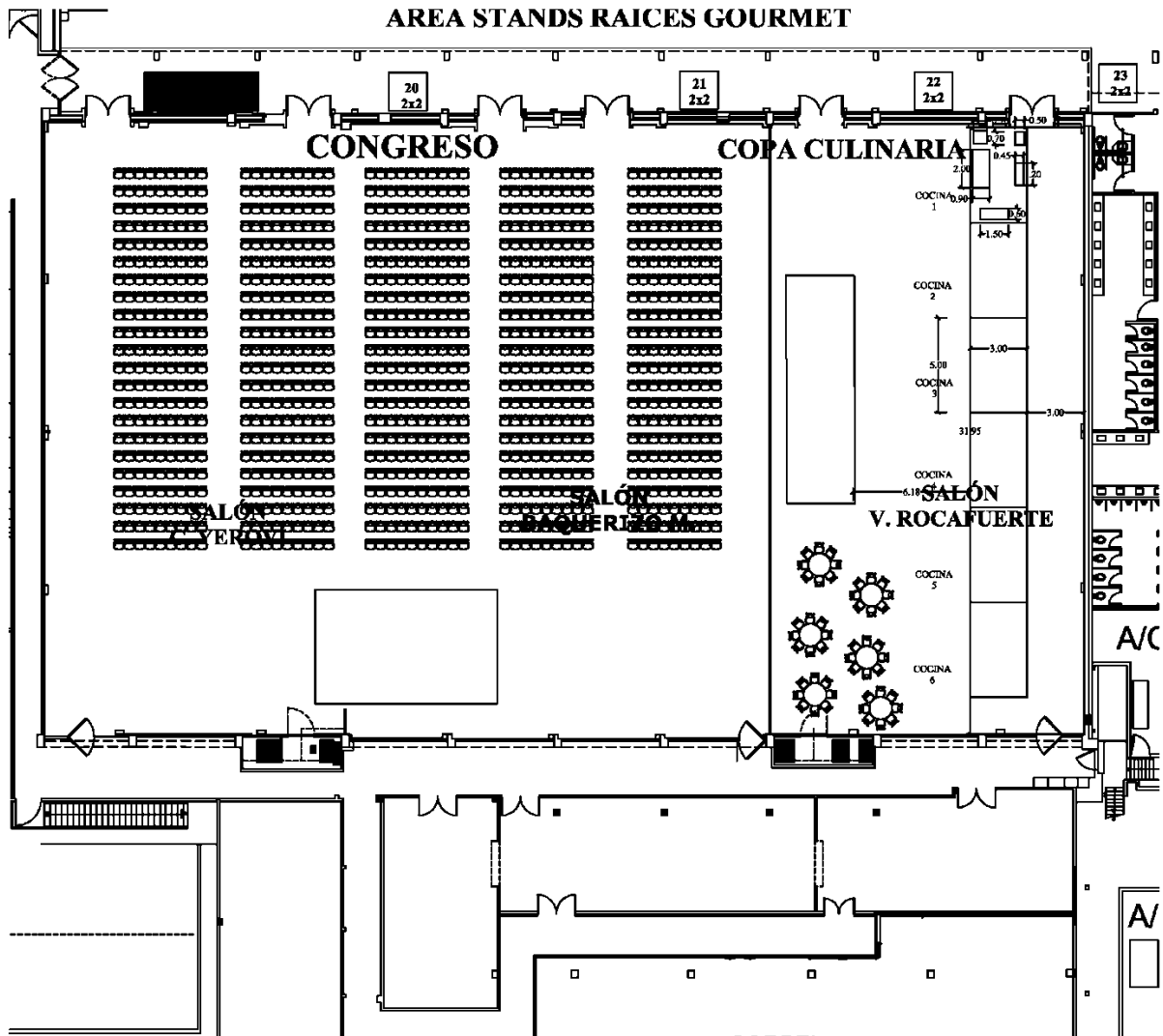
Se hará merecedor del primer lugar el equipo que obtenga la más alta puntuación de la competencia, sin importar que tipo de medalla haya obtenido, es decir que el primer lugar pudiera no obtener medalla de oro necesariamente.

Los equipos que logren medallas de oro, plata o bronce, pero que no hayan alcanzado el mayor puntaje en su categoría, recibirán una sola medalla por equipo, la cual será para la institución que representa.

**Este reglamento está elaborado y aprobado por el comité organizador de la Copa Culinaria del Ecuador.**

## 12. Anexos

### Anexo 01: Plano de Centro de Convenciones e ingresos a salones



## Organizadores



## Aval



## Auspiciantes



Centro de  
Convenciones  
de Guayaquil



## Apoyo

