



COPA CULINARIA DEL ECUADOR 2019 REGLAMENTO

1. REGLAMENTO GENERAL

1.1 Cada equipo deberá presentarse ante el JURADO, 1h30 antes de su participación y de acuerdo al cronograma de participación general, el representante del equipo entregará el día de su participación 3 carpetas a los jueces, en donde constarán las mismas recetas que fueron enviadas al comité. Las recetas deben estar en el formato oficial, y en ellas deben constar todos los ingredientes, procedimiento, preparación, equipamiento necesario para su ejecución y foto de cada una de las recetas elaboradas.

1.2 Como referencia: El equipo que dé inicio a su participación a las 08h00 am, se presentará una hora y media (06h30am) antes, para presentarse al Juez de Piso Principal, revisar el buen funcionamiento de la maquinaria, revisión de mise en place básico y prepararse para el inicio de la competencia.

1.3 El equipo que no entregue la documentación completa, recetas en formato de competencia o cualquier otra información requerida por el comité en los plazos establecidos, NO PODRÁ PARTICIPAR.

1.4 Al terminar el tiempo de participación, los jueces tendrán 20 minutos para calificar los platos presentados y los equipos dispondrán de 30 minutos para terminar la limpieza del módulo de competencia, así como las áreas comunes, espacios de refrigeración y congelación que fueron asignadas a cada equipo. También se hacen responsables de entregar los materiales que constaban en el formato de inventario a los representantes del Comité. Luego de ejecutar estas acciones, procederán a retirarse del espacio designado como cocinas de competencia. Pueden terminar sus tareas de embalaje de materiales y menaje en la zona descrita como Cocina Común de Copa Culinaria.

1.5 Los equipos iniciarán su participación en lapsos de 15 minutos en las Categorías Jóvenes Talentos y Profesionales; esto acorde a la programación de cada una de las categorías.

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

1.7 El comité proporcionará platos de 32 cm. de diámetro y platos soperos para el montaje de su menú. Los equipos que deseen, podrán llevar su propia vajilla y accesorios.

1.8 No es permitido decoraciones externas a los platos o bandejas, esto al momento de mostrar las preparaciones a los jueces o en la mesa de muestra. Ejemplos como manteles, flores, marcos o cualquier elemento decorativo.



1.9 El uso de productos elaborados está completamente prohibido (con la excepción de los productos definidos en el inciso 1.10). Los vegetales y frutas pueden traerse lavados, mas no pelados. Ingredientes secos pueden ser pesados y porcionados, mas no mezclados entre ellos. Proteínas como el cerdo, necesitan mostrarse los cortes primarios enteros, no limpios o porcionados. Mariscos como el camarón, entero con cabeza.

1.10 Está permitido el uso de masas de hojaldre, filo o papel de arroz. Cualquier otro tipo de masa debe ser elaborada durante la competencia. Fondos de vegetales, aves, res, cerdo, fumet de pescado o mariscos son permitidos, estos NO pueden traerse elaborados en forma de consomé clarificado, tampoco salsas terminadas, reducciones o elaboraciones finales que consten en una receta. Cualquier elemento de esta índole deberá ser entregado a los jueces de piso antes de iniciar su tiempo de competencia; ellos definirán si se puede utilizar o no. Esta regla aplica a las Categorías Jóvenes Talentos y Profesionales.

1.11 Los competidores presentarán a los jueces de piso todo el Mise en Place para ser revisado (ingredientes, productos, menaje y maquinaria). Este proceso se llevará a cabo en el cubículo de cocina asignado a cada competidor durante los 30 minutos antes de dar comienzo a su participación. De no cumplir con las especificaciones antes señaladas en este documento, los jueces pueden retirar los productos o proceder a descalificar al equipo.

1.12 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.

1.13 Cualquier incumplimiento de las reglas antes descritas o comportamiento anti ético por parte de los concursantes o representante de la institución significará sanción en el puntaje final o la descalificación del competidor. Los jueces tendrán la última palabra al surgir cualquier problema de esta naturaleza.

1.14 Es responsabilidad de todos los participantes el proveer TODOS los ingredientes necesarios para la preparación de los platos. La organización no entregará ningún ingrediente a los participantes.

1.15 Las cantidades de los ingredientes a utilizar dentro de la competencia deberán ser precisas y en función a las recetas enviadas por los participantes. Se deducirán puntos a los competidores que abandonen alimentos en las áreas comunes o los cubículos de competencia. Parte de la evaluación es el orden y manejo de desperdicios.



2. Reglamento Categoría Jóvenes Talentos- 24 equipos: 27 y 28 de julio 2019

2.1 Los equipos de la categoría Jóvenes Talentos estarán conformados por 2 participantes, los mismos que contarán con máximo 25 años de edad al día de la competencia y que **NO** tengan más de dos años de experiencia laboral. Estos deben representar a una Institución Educativa, Restaurante, Hotel, Club, Empresa de Alimentos y Servicios o similares.

- **2 Participantes**

2.2 El equipo contará con tres horas (**180 minutos**) para su participación dividida en:

- **30 minutos: Ingreso a cubículo “Cocina de Competencia”**
- **100 minutos: Preparación y producción de Recetas**
- **20 minutos: Montaje de platos y servicio**
- **30 minutos: Limpieza y salida de Cubículo “Cocina de Competencia”**

2.3 El equipo deberá elaborar y servir 5 porciones idénticas que las presentará de la misma manera de un menú de 2 cursos que consta de:

- **ENTRADAS FRÍAS O CALIENTES, ENSALADA, SOPAS, CALDOS O CREMAS**
- **PLATOS PRINCIPALES**

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

- **Pescado blanco entero (corvina)**
- **Aves de corral**

2.5 Estos productos tendrán que estar presentes como componente en el menú; sin embargo, no es requisito utilizarlos en las dos preparaciones. Si algún equipo desea utilizar otra proteína como componente secundario además de los establecidos en el reglamento, podrá hacerlo y deberá comunicarlo al comité antes de la fecha límite de entrega de recetas.

2.6 Previo al inicio de la competencia, el juez de piso o jueces de piso, evaluarán la calidad, frescura, inocuidad y BPM de los productos escogidos para utilizar por los competidores. De no mantener el estándar mínimo requerido, el juez está en capacidad de retirar ese ingrediente.

2.7 Los equipos deberán presentarse con el representante del Jurado 1h30 antes de su participación; quiere decir que si un equipo empieza a las 08h00 am, tendrá que presentarse a las 06h30am para que sus productos sean revisados previo al ingreso al módulo de cocina asignado.



2.8 A las 08h00 am, inicia la preparación del menú; 25 minutos antes de finalizar el tiempo total, el juez de piso anunciará al equipo para que inicie el emplatado a las 09h40am, 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 09h40am, a las 10h00am debe haber terminado, quedándole 30 minutos extra para limpieza.

2.9 Los platos se distribuirán de la siguiente manera:

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

3. Reglamento Categoría Profesionales – 12 equipos: 26 de julio del 2019

3.1 Los equipos de la categoría Profesionales estarán conformados por 2 participantes que certifiquen su experiencia profesional:

- **1 Chef**
- **1 Ayudante de Cocina**

3.2 El equipo contará con tres horas (**180 minutos**) para su participación dividida en:

- **30 minutos: Ingreso a cubículo “Cocina de Competencia”**
- **100 minutos: Preparación y producción de Recetas**
- **20 minutos: Montaje de platos y servicio**
- **30 minutos: Limpieza y salida de Cubículo “Cocina de Competencia”**

3.3 Los Equipos elaboraran **5 porciones** iguales del siguiente menú:

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

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

- **Camarones enteros (cabeza y cola) de cualquier calibre**
- **Pescado graso entero (dorado)**

3.5 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 al inicio de la competencia, el juez de piso deberá evaluar la calidad de los productos escogidos por los competidores; de no mantener el estándar mínimo requerido, el juez está en capacidad de retirar ese ingrediente.

3.6 Cada equipo deberá presentarse ante el JURADO 1h30 antes de su participación; quiere decir que si un equipo empieza a las 08h00 am, tendrá que presentarse a las 06h30 am, para que sus productos sean revisados previo al ingreso al módulo de cocina asignado.



3.7 A las 08h00 am, inicia la preparación del menú; 25 minutos antes de finalizar el tiempo total, el juez de piso anunciará al equipo para que inicie el emplatado a las 09h40am, 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 09h40am, a las 10h00am debe haber terminado, quedándole 30 minutos extra para limpieza.

3.8 Los platos se distribuirán de la siguiente manera:

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

4. Equipos y Utensilios

El Comité Organizador proveerá de los siguientes equipos y utensilios a todos los participantes:

4.1 Equipo Pesado

- 1 Cocina de 4 hornillas (inducción)
- 1 Mesa de trabajo tipo isla de 2mx0,90mx0,90m
- 1 Horno eléctrico
- 1 Refrigerador
- 1 Congelador
- 1 Percha metálica para almacenar utensilios
- 1 Lavadero de 2 pozos
- 1 Mesa de trabajo con espaldar de 2mt.x70cm.
- 2 Provisión de tomas eléctricas 120 voltios.

4.2 Equipo Eléctrico:

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

4.3 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
- 2 Plancha de granito para pastelería



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

4.5 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.

5. El Jurado:

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

6. Sistema de Puntuación:

Todos los participantes inician con 100 puntos a los que se podrán ir descontando de acuerdo a las penalidades que se evidencien en base a los parámetros de calificación.

7. 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)

7.1 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 y espacios de almacenamiento debajo de las mesas de trabajo.

Sanidad:

Prevención de contaminación cruzada, uso de desinfectantes, control de tiempo y temperaturas, higiene personal y de 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 observará la variedad, cantidad y correcta ejecución de técnicas utilizadas.

**Tiempo:**

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

7.2 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 colorido 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.

7.3 Formatos de Calificación

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

8. Premiación y Entrega**Categoría Jóvenes Talentos:**

- El Trofeo será entregado a la institución que se representa.
- Las Medallas se otorgarán a cada miembro del equipo.

Categoría Senior:

- El Trofeo será entregado a la institución que se representa.
- Las Medallas se otorgará a cada miembro del equipo.



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

- Chaîne des Rôtisseurs
- AGE –red Académica Gastronómica del Ecuador
- Raíces
- Muy ilustre Municipalidad de Guayaquil
- Empresa Pública Municipal de Turismo, Promoción Cívica y Relaciones Internacionales de Guayaquil
- Expoplaza

CON EL AVAL:



EVENTO ESPECIAL DE:



ORGANIZA:



TABLA DE CALIFICACIÓN PARA COCINA

Competidor _____

Fecha _____

Módulo _____

Institución _____

Evaluación del trabajo en cocina (35 pts.)

Criterio	Puntos posibles	Calificación	
		Entrada	Plato Fuerte
Sanidad y Manipulación de alimentos	5 pts.	_____	_____
Mise en Place y organización	5 pts.	_____	_____
Técnicas Culinarias y Correcta ejecución.	15 pts.	_____	_____
Correcta utilización de Ingredientes	5 pts.	_____	_____
Aprovechamiento del tiempo (Deducción de ½ punto por minuto tarde)	5 pts.	_____	_____
	Sub Total	_____	_____
Total	35 pts.	_____	

Comentarios:

Lineamientos de calificación para Jueces

30 a 35 pts.
29.99 a 25 pts.
24.99 a 20 pts.
19.99 o menor

Ejemplar
Muy Buena
Bueno
Principiante

Firma del Juez _____

Nombre _____

TABLA DE CALIFICACIÓN PARA DEGUSTACIÓN

Competidor _____

Fecha _____

Módulo _____

Institución _____

Evaluación para degustación (65 pts.)

Criterio	Puntos posibles	Calificación	
		Entrada	Plato Fuerte
Método de servicio y Presentación.	5 pts.	_____	_____
Tamaño de porción y Balance nutricional	5 pts.	_____	_____
Creatividad y compatibilidad de Ingredientes	20 pts.	_____	_____
Uso de técnicas y Nivel de complejidad	5 pts.	_____	_____
Sabor, compatibilidad Textura y cocción	30 pts.	_____	_____
	Sub. Total	_____	_____
Total	65 pts.	_____	

Comentarios

Lineamientos de calificación para Jueces

65 a 58 pts.

Ejemplar

57.99 a 51 pts.

Muy Buena

50.99 a 45 pts.

Bueno

44.99 o menor

Principiante

Firma del Juez _____

Nombre _____

TABLA DE TABULACIÓN

Competidor _____

Fecha _____

Módulo _____

Institución _____

CALIFICACIÓN COCINA	
JUEZ 1	35 Pts.
JUEZ 2	35 Pts.
JUEZ 3	35 Pts.
JUEZ 4	35 Pts.
SUB TOTAL	
CALIFICACIÓN DEGUSTACIÓN	
JUEZ 1	65 Pts.
JUEZ 2	65 Pts.
JUEZ 3	65 Pts.
JUEZ 4	65 Pts.
SUB TOTAL	

Número de Jueces _____

Número de Jueces _____

CALIFICACIÓN TOTAL DE

CALIFICACIÓN TOTAL DE

COCINA _____ (35 pts)

DEGUSTACIÓN _____ (65 pts)

Lineamientos de calificación para Jueces

+ FINAL COCINA
FINAL DEGUSTACIÓN

(100 Pts.)

100 a 90 pts.
89.99 a 80 pts.
79.99 a 70 pts.
69.99 o menor

Ejemplar
Muy Buena
Buena
Principiante

Firma del Juez que tabuló _____

Nombre _____

Firma del Juez que revisó _____

Nombre _____

Firma del Juez que principal _____

Nombre _____