

El Comité Organizador de HORECA FEST

Copa Culinaria del Ecuador 2025

Invita a los amantes de la Gastronomía, Chefs, Cocineros, Instructores, Estudiantes, Escuelas, Institutos y Universidades nacionales e internacionales con la carrera de Gastronomía, a participar en la Copa Culinaria del Ecuador 2025, que se llevará a cabo los días **2, 3 y 4 de octubre del 2025 en Expoplaza-Centro de Convenciones de Guayaquil.**

1. Antecedentes:

Las Competencias Culinarias contribuyen a la formación profesional y estimulan el desarrollo de habilidades de los estudiantes y profesionales en general, a través de estas se perfeccionan destrezas y técnicas; 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.

Desde varios años la ciudad de Guayaquil ha sido sede de los más importantes eventos gastronómicos del país, entre ellos las competencias culinarias que con más de 1000 competidores en las distintas categorías han validado el compromiso de la organización, la misma que; con profesionalismo y siguiendo los reglamentos, 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 organizadas 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 estimulan el desarrollo de estudiantes a nivel nacional, propiciando su fraternidad a través de una competencia en donde se deberá demostrar la evolución y el progreso de la gastronomía en el Ecuador, trabajando con bases de nuestra cocina representativa, valorizando sus productos y cultura.

2.1 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 EN GASTRONOMÍA

SENIOR EN GASTRONOMÍA

Este documento expone las reglas generales bajo las cuales se llevará a cabo la competencia para la **CATEGORIA JUNIOR EN GASTRONOMÍA**; el Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios e informar oportunamente a los Equipos.

3. Información y Fechas:

- Recepción de inscripciones hasta el 1 de agosto
- Confirmación de equipos: 5 de agosto
- Publicación de equipos inscritos: 12 de agosto
- Taller Virtual de competencia: 26 de agosto
- Competencia: Jueves 2, viernes 3 y sábado 4 de octubre
- Lugar: Expoplaza-Centro de Convenciones de Guayaquil
- Website: www.horecafest.ec
- Coordinador: Comité Organizador Copa Culinaria del Ecuador
- Redes sociales: Instagram @horecafest.ec

4. Registro e inscripción a competencia:

4.1 Las instituciones educativas gastronómicas, deben realizar su registro de inscripción en la web: <https://horecafest.ec/copa-culinaria-2024/> hasta el 1 de agosto del presente año.

4.2 Cada institución podrá participar sólo con un equipo de competencia.

4.3 Todos los registrados serán evaluados por el comité organizador de la Copa Culinaria, para constatar el cumplimiento de los parámetros de competencia, serán notificados y confirmada su participación el 5 de agosto vía correo electrónico. Así mismo, se les solicitará la siguiente información:

- Datos personales del participante, ayudante y coach.
- Foto del equipo completo con su coach o representante.
- Los competidores JUNIOR deben adjuntar una carta de la institución que representan, confirmando que los competidores son estudiantes.
- Recetas y fotos de platos se entregarán máximo 15 días antes de la competencia (4 porciones).

NOTA IMPORTANTE: Es responsabilidad de todos los participantes llevar TODOS los ingredientes necesarios para la preparación de los platos. La organización no proveerá ningún ingrediente a los participantes.

5. Reglamento General:

5.1 El reglamento que aplicará en este certamen se describe en los siguientes párrafos, así como en los artículos 5, 6, 7, 8 de esta convocatoria.

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

5.3 Uniforme. - Los participantes deberán utilizar:

- Filipina de la institución con nombre del participante e institución que representa.
- Gorro o toca de cocina.
- Pantalón y zapatos negros sin huecos antideslizantes
- Mandil o delantal.
- Toalla de mano blanca

5.4 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 10 días antes de cada competencia.

5.5 El día sábado 4 de octubre se darán a conocer los resultados y se llevará cabo la entrega de Premios, posterior a la finalización de la competencia.

5.6 La competencia se llevará a cabo de acuerdo al horario y cronograma que se establecerá de acuerdo al número de participantes inscritos.

5.7 Cada equipo deberá presentarse ante el JURADO, 1 hora antes de su participación, de acuerdo al cronograma de participación, por ejemplo, si un equipo empieza a las 08h00 AM tendrá que presentarse una hora antes para elaborar mise en place, y un juez revisará todos los productos a utilizarse.

El representante del equipo entregará el día de su participación 3 carpetas a los jueces, en donde constaran las recetas a preparar, ingredientes, procedimiento y foto de cada una de ellas. El equipo que no entregue esta información no podrá participar.

5.8 Al terminar el tiempo de participación, los jueces tendrán 20 minutos para calificar los platos presentados, 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 podrá penalizar al equipo con medio punto. Los equipos excedan su retraso con 5 minutos deberán servir sus platos restantes a los jueces después de la presentación del siguiente equipo.

5.10 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.

5.11 Los equipos iniciarán su participación, 20 minutos después de despejado el espacio de trabajo, por el anterior participante.

5.12 Cada equipo traerá sus platos y accesorios para el montaje de su menú.

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

5.14 Está permitido el uso de masas de hojaldre, filo o 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, únicamente como complemento.

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 Competencia Categoría Junior:

6.1 Los equipos de la categoría Junior estarán conformados por 2 participantes, los mismos deben estar cursando sus estudios (legalmente matriculados), deben representar a una Institución Educativa y no pueden ser graduados; el equipo se conformará de la siguiente manera:

- 1 participante
- 1 ayudante de Cocina

Los participantes y los ayudantes de cocina deberán enviar copia digital de documento de identificación nacional o copia de pasaporte, para verificación de edad, la cual deberá estar comprendida entre 18 hasta los 25 años, la experiencia laboral no será un impedimento para los participantes.

Cada equipo **contará con un coach** que sea docente de la institución que representa su equipo.

Para asegurar la correcta operatividad del evento, los equipos deberán firmar una carta de compromiso de participación una vez aceptada su inscripción en la competencia. Esto permitirá coordinar de manera efectiva los recursos y garantizar una experiencia organizada para todos los participantes.

IMPORTANTE: En el caso de faltar al cumplimiento de la carta de compromiso y el equipo no se presente en la competencia, la organización tendrá la libertad de vetar al equipo o institución durante 5 años de cualquier evento organizado por la misma.

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

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

6.3 El equipo deberá realizar 4 porciones iguales de un menú de 2 tiempos 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
- Arroz
- Cacao o derivados

Estos productos tendrán que estar presentes como componente en el menú, sin embargo, no es requisito utilizarlos en cada plato. 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. Previa a la utilización del género el juez deberá evaluar el producto escogido.

Los participantes deberán traer o adquirir la materia prima que utilizarán en la preparación de su menú.

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 anunciará 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 30 minutos extras 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. Equipos y Utensilios

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

7.1 Equipo Pesado

- 1 cocina de 3 hornillas
- 1 mesa de trabajo tipo isla de 2mt.x90cm
- 1 horno a gas
- 1 refrigerador compartido
- 1 congelador compartido
- 1 percha metálica para almacenar utensilios
- 1 lavadero de 1 pozos
- 1 mesa de trabajo con espaldar de 2mt.x70cm.

Provisión de gas

7.2 Equipo Eléctrico:

- 1 Batidora profesional
- 1 licuadora 0.75 ltr
- 1 horno microondas

7.3 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

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

7.4 La vajilla reglamentaria es blanca, platos de 32 cm. de diámetro y platos soperos de 12 oz., de acuerdo a la necesidad de cada equipo deberá llevar su vajilla, si desea llevar otro tipo de vajilla para el montaje deberá informar al comité, pero si estaría permitido.

8. El Jurado:

Estará conformado por profesionales y especialistas en competencias culinarias no relacionados con la logística ni equipos de competencias.

9. Sistema de Puntuación:

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

MEDALLA DE ORO: 90 a 100 PUNTOS

MEDALLA DE PLATA: 80 a 89.99 PUNTOS

MEDALLA DE BRONCE: 70 a 79.99

PUNTOS

10. 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)

10.1 Evaluación en área de trabajo:

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 observará 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.

10.2 Evaluación en sala de degustación:

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.

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.

**El presente reglamento ha sido elaborado y revisado por el
Comité organizador de Copa Culinaria del Ecuador**

HORECA
FEST