



COPA CULINARIA

“Msc. Luis Eduardo Carrión ESPOCH 2024”

1. CRONOGRAMA

Convocatoria	05 de julio
Recepción de inscripciones	8-9 de julio
Confirmación de equipos	11 de julio
Publicación de equipos inscritos	12 de julio
Designación de horarios y cubículo de participación	15 de julio
Recepción de recetas	16 de julio
Preliminares	17 – 18 de julio
Competencia final	19 de julio

2. PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Categoría de competencia

- A. Cocina
- B. Pastelería y repostería
- C. Cocina Junior (Nivelación)

Composición de los equipos:

- Categoría Cocina: 2 integrantes por equipo – 1 capitán y 1 asistente
- Categoría Repostería: 3 integrantes por equipo – 1 capitán y 2 asistentes
- Categoría Junior: Hasta 6 integrantes por equipo

Solicitud de Inscripción:

Los integrantes de cada equipo deberán comprobar que cumplen con los requisitos para ser habilitados a competir en la respectiva categoría.

Requisitos:

- Completar y enviar el formulario de inscripción en línea disponible en Google forms. (subir en un solo archivo adjunto los siguientes documentos:
 1. La cédula de identidad de cada participante.



2. Certificado de matrícula que avala el equipo.
 3. Certificado de aceptación de su coach.
 4. Certificado de no adeudar en requisición (Excepto estudiantes de nivelación).
- Una vez se apruebe la participación de su equipo se notificará a través del correo electrónico proporcionado.
 1. Foto digital del equipo completo con su coach o representante (**importante**: los participantes vestirán uniforme completo de cocina excepto los estudiantes de la categoría junior).
 2. Recetas en formato institucional (Disponible en el siguiente enlace:).
 3. La inscripción para la competencia **NO** tendrá costo.
 4. Es responsabilidad de todos los participantes el proveer **TODOS** los ingredientes necesarios para la preparación de los platos. La organización no entregará ningún ingrediente.



REGLAMENTO PARA COMPETENCIA COCINA

El reglamento que aplicará en este certamen se describe en los siguientes párrafos de esta Convocatoria:

- Los Participantes ceden todos los derechos de difusión de sus recetas y fotografía para promoción.
- Uniforme institucional vigente. - Los participantes deberán utilizar el día de la competencia:
 - Chaqueta blanca institucional vigente, con nombre del participante.
 - Gorra o toca de cocina.
 - Pantalón y zapatos negros antideslizantes.
 - Mandil o pechera negra institucional.
 - 4 Limpiones o toallas de mano blancas
- El equipo que no entregue la documentación completa, Recetas en Formato de Competencia o cualquier otra información requerida por el Comité Organizador en los plazos establecidos NO podrá participar.
- Los equipos estarán conformados tal como establece la convocatoria, los mismos que no contarán con más de 24 años de edad al día de la competencia.
- El equipo contará con (140 minutos) para su participación dividida en:
 - 15 minutos: Ingreso a cubículo “Cocina de Competencia”
 - 90 minutos: Preparación y producción de Recetas
 - 20 minutos: Montaje de platos y servicio
 - 15 minutos: Limpieza y salida de Cubículo “Cocina de Competencia”
- El equipo deberá cocinar porciones iguales de: (total 8 porciones)
 - 4 Entradas frías o calientes, ensalada, sopas, caldos o cremas
 - 4 Platos principales
- 1 plato se coloca para exhibición y fotografías y los restantes pasan a degustación con los jueces.
- Como ingredientes obligatorios a utilizar dentro del diseño del menú están:
 - Pescado planos o redondos
 - Res (cortes principales y secundarios)
 - Vísceras de cualquier animal
- Estos productos tendrán que estar presentes como componente en el menú, sin embargo, no es requisito utilizarlos combinados en las cualquiera de 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. 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.

- Los equipos deberán presentarse ante el Jurado 30 minutos antes de su participación, es decir que si un equipo empieza a las 08h00 tendrá que presentarse a las 07h30 para que sus productos sean revisados previo al ingreso al módulo de cocina asignado.
- Los equipos que deseen podrán llevar su vajilla y accesorios.
- No es permitido decorar fuera del plato, con manteles, flores o cualquier elemento decorativo.
- Las cantidades de los ingredientes a utilizar deberán ser precisas para no tener desorden y desperdicio.
- El uso de productos elaborados está completamente prohibido, los vegetales y frutas pueden traerse lavados más no pelados o cortados. Ingredientes secos pueden ser pesados y porcionados, más no mezclados entre ellos. Proteínas animales necesitan mostrarse los cortes primarios enteros, no limpios o porcionados. Pesados enteros con cabeza.
- Está permitido el uso de masas de hojaldre 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 tales 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 de dirán si se puede utilizar o no.
- Los competidores presentarán a los jueces de piso todo el Mise en Place para ser revisado (ingredientes, productos, menaje y maquinaria) ese 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 puede retirar los productos o proceder a descalificar al equipo.
- 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 deberán servir sus platos restantes a los jueces después de la presentación del siguiente equipo. El tiempo máximo de retraso es 15 minutos.
- Cualquier incumplimiento de las reglas antes descritas o comportamiento anti ético por parte de los concursantes o representante de la institución será sanción en el puntaje final o la descalificación del competidor. Los jueces tendrán la última palabra al surgir cualquier problema de esta naturaleza.



REGLAMENTO PARA COMPETENCIA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- El reglamento que aplicará en este certamen se describe en los siguientes párrafos de esta Convocatoria:
 - Los Participantes ceden todos los derechos de difusión de sus recetas y fotografía para promoción.
- Uniforme institucional oficial. - Los participantes deberán utilizar el día de la competencia:
 - Chaqueta blanca institucional vigente, con nombre del participante.
 - Gorra o toca de cocina.
 - Pantalón y zapatos negros antideslizantes.
 - Mandil o pechera negra institucional.
 - 4 Limpiones o toallas de mano blancas
- El equipo que no entregue la documentación completa, Recetas en Formato de Competencia o cualquier otra información requerida por el Comité Organizador en los plazos establecidos NO podrá participar.
- Los equipos estarán conformados por 3 participantes, los mismos que no contarán con más de 24 años de edad al día de la competencia.
- El equipo contará con (180 minutos) para su participación dividida en:
 - 15 minutos: Ingreso a cubículo “Cocina de Competencia”
 - 130 minutos: Preparación y producción de Recetas
 - 20 minutos: Montaje de platos y servicio
 - 15 minutos: Limpieza y salida de Cubículo “Cocina de Competencia”
- El equipo deberá cocinar porciones iguales y ser presentadas de la misma manera de un menú que consta de:
 - Un postre frío de fruta tradicional ecuatoriana (mousse, bavaroise, parfait, crema helada). Misma preparación en dos presentaciones distintas:
 - Una presentación entera de no más de 30 cm de diámetro y 1000 gramos de peso.
 - Cuatro presentaciones individuales: Porciones como postre al plato de 120 gramos cada una; 3 para el jurado y 1 para exhibición y fotografía.
 - Postre de chocolate nacional al 50% mínimo.
 - Cuatro porciones como postre al plato de 120 gramos cada una.
 - Total 9 emplatados.
- Los equipos deberán presentarse al Jurado 30 minutos antes de su participación, quiere decir que si un equipo empieza a las 07h30 tendrá que presentarse a las 07h00 para que sus productos sean revisados previo al ingreso al módulo de cocina asignado.
- Los equipos que deseen podrán llevar su vajilla.



- No es permitido decorar fuera del plato, manteles, ores o cualquier elemento decorativo. Las cantidades de los ingredientes a utilizar deberán ser precisas para no tener desorden y desperdicio.
- El uso de productos elaborados está completamente prohibido, los vegetales y frutas pueden traerse lavados más no pelados. Ingredientes secos pueden ser pesados y proporcionados, más no mezclados entre ellos. Chocolate puede venir picado o en gotas. En caso de glaseado brillante pueden traer hecho.
- Está permitido el uso de masas de hojaldre o papel de arroz.
- Los competidores presentarán a los jueces de piso todo el Mise en Place para ser revisado (ingredientes, productos, menaje y maquinaria) ese 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.
- 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 deberán servir sus platos restantes a los jueces después de la presentación del siguiente equipo. El tiempo máximo de retraso es 15 minutos.
- Cualquier incumplimiento de las reglas antes descritas o comportamiento anti ético por parte de los concursantes o representante de la institución será sanción en el puntaje final o la descalificación del competidor. Los jueces tendrán la última palabra al surgir cualquier problema de esta naturaleza.



REGLAMENTO PARA COMPETENCIA JUNIOR

El reglamento que aplicará en este certamen se describe en los siguientes párrafos de esta Convocatoria:

- Los Participantes ceden todos los derechos de difusión de sus recetas y fotografía para promoción.
- Vestimenta adecuada para cada una de las funciones a desarrollarse:
 - Credencial o identificativo.
- El equipo que no entregue la documentación completa, Recetas en Formato de Competencia o cualquier otra información requerida por el Comité Organizador en los plazos establecidos NO podrá participar.
- El equipo contará con (25 minutos) para su participación dividida en:
 - 10 minutos: Exposición del plato.
 - 5 minutos: Presentación del stand.
 - 10 minutos: Montaje de platos y servicio
- El equipo deberá cocinar porciones iguales de: (total 5 porciones)
 - 1 plato para fotografía
 - 1 plato para exposición.
 - 3 platos para degustación.
- 1 plato se colocará para exhibición dentro del stand, otro para fotografías y los restantes pasan a degustación con los jueces.
- Los equipos deberán presentar su stand a las 8h00am el día viernes 19 de julio de 2024.
- Los equipos que deseen podrán llevar su vajilla y accesorios.
- Las cantidades de los ingredientes a utilizar deberán ser precisas para no tener desorden y desperdicio.
- A cada equipo se le designará un espacio para realizar su montaje.
- Los competidores presentarán a los jueces de piso la exposición del plato, presentación del stand en un tiempo de 25 minutos. De no cumplir con las especificaciones antes señaladas en este documento, los jueces pueden proceder a descalificar al equipo.
- Cualquier incumplimiento de las reglas antes descritas o comportamiento anti ético por parte de los concursantes o representante de la institución será sanción en el puntaje final o la descalificación del competidor. Los jueces tendrán la última palabra al surgir cualquier problema de esta naturaleza.



JURADO

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

PARÁMETROS DE CALIFICACIÓN

Los parámetros para calificar se dividirán en dos aspectos:

- Evaluación del stand (40 puntos)
- Evaluación de degustación (60 puntos)

Evaluación del stand (40 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, espacios de almacenamiento y debajo de las mesas de trabajo.
- Prevención de contaminación cruzada, uso de desinfectantes, control de tiempo y temperaturas, higiene personal y superficie de contacto de los alimentos. Que exista un orden cronológico de trabajo y lógica en las presentaciones de los stands.



- Uso adecuado del tiempo durante la competencia y lograr terminar la presentación en cada uno de los stands.

Evaluación de degustación (60 puntos)

- Los productos calientes y fríos que estén a su correcta temperatura.
- Productos frescos y coloridos.
- Buena presentación (El plato deberá estar ordenado y atractivo).
- El plato debe mostrar originalidad y creatividad.
- El plato es sabroso y bien sazonado.
- Defensa y justificación del uso de ingredientes.