



**El Comité Organizador de RAICES  
Feria Internacional de Gastronomía del Ecuador 2016**

Invita a los amantes de la Gastronomía, Chefs, Pasteleros, Cocineros, Instructores, Estudiantes y representantes de la Hotelería, Restaurantes, Escuelas, Institutos Tecnológicos y Universidades del Ecuador, a participar en la

**Copa Culinaria del Ecuador 2016.  
Que se llevará a cabo los días 21, 22 y 23 de Julio de 2016**

**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 el año 2006 y cumpliendo su décimo aniversario de competencias, 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 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 estimula el desarrollo de los profesionales y estudiantes 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 de nuestra cocina representativa, valorizando sus productos y cultura.

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
- SENIOR
- PASTELERÍA

Este documento expone 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: Marzo 31 - 2016
- Talleres de competencias: Abril / Mayo - 2016
- Recepción de inscripciones: Abril 04 a Julio 04 - 2016
- Confirmación de equipos Julio 11 - 2016
- Publicación de equipos inscritos: Julio 12 - 2016
- Competencias Julio 21, 22 y 23 - 2016

**Lugar:** Centro de Convenciones de Guayaquil "Simón Bolívar"

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

**Coordinadores:** Francisco Vintimilla y Diego Hermosa

**Emails:** [fvintimilla79@gmail.com](mailto:fvintimilla79@gmail.com)  
[chef@sheratonguayaquil.com](mailto:chef@sheratonguayaquil.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/copaculinariaecuador>

### 4. Solicitud de Inscripción:

4.1 Los integrantes de cada equipo deberán comprobar estar habilitados para participar en su categoría, enviando copias de su Pasaporte o Cédula de Identificación y/o documentos que los acrediten oficialmente.

4.2 Cada organización podrá realizar una preselección en una competencia avalada por la organización a la que representa, esto en el caso de Instituciones Educativas

4.3 Es requisito indispensable enviar al Comité Organizador el formato de inscripción adjunto con la información requerida vía electrónica a los correos oficiales del evento

- Foto del equipo completo con su entrenador o representante.
- Recetas y fotos de platos se entregaran el día de la competencia (4 porciones).

## **5. Inscripciones:**

5.1 La inscripción para la competencia **NO** tendrá costo

5.2 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.

## **6. Reglamento General:**

6.1 El reglamento que aplicará en este certamen se describe en los siguientes párrafos, así como en los artículos 6, 7, 8, 9 de esta Convocatoria:

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

6.3 Uniforme.- Los participantes deberán utilizar:

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

6.4 El cronograma de competencias se adjunta en este reglamento, la asignación de modulo 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.

6.5 El día sábado 23 de julio de 2016 a las 18h30 se darán a conocer los resultados y se llevará a cabo la entrega de Premios.

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

6.7 Las competencias se llevaran acabo de acuerdo al horario y cronograma ya establecido.

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

El representante del equipo entregara 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.

6.9 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.

6.10 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.

6.11 Los equipos iniciarán los tiempos de participación en lapsos de 20 minutos.

6.12 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.

6.13 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.

6.14 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.

6.15 Es 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.

6.16 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.

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

7.1 Los equipos de la categoría **Junior** estarán conformados por 2 participantes, los mismos que **NO** tengan más de dos años de experiencia laboral, deben representar a una Institución Educativa, Restaurante, Hotel, Club, Empresa de Alimentos y Servicios o similares; el equipo se conformará de la siguiente manera:

- **1 Participante**
- **1 Ayudante de Cocina**

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

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

7.3 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**

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

- **Camarón**
- **Plátano Verde Maduro o Pintón**

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.

7.6 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 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 extras para limpieza.

7.7 Los platos se distribuirán de la siguiente manera:

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

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

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

- **1 Participante**
- **1 Ayudante de Cocina**

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

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

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

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

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

- **Mariscos y pescados ecuatorianos**
- **Plátano Verde, Maduro o Pintón**

Estos productos tendrán que estar presentes como elementos en el menú, pero no necesariamente en cada plato, el participante tiene libertad de su aplicación. Previa a la utilización de los géneros el juez podrá evaluarlos y aprobarlos.

8.5 Cada equipo deberá presentarse al JURADO, 1 hora antes de su participación para examinar sus productos. 20 minutos antes que empiece el servicio a los jueces se informara para iniciar el montaje de los **4 platos** a evaluar según el orden del menú.

8.6 Los platos se distribuirán de la siguiente manera:

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

## **9. Reglamento Categoría Pastelería**

9.1 La competencia de pastelería se realizará en la sala polivalente ubicada en la planta baja del centro de convenciones durante los días viernes 22 y sábado 23 de julio.

El reglamento y especificaciones de esta categoría se encuentran al final de este documento.

## **10. Equipos y Utensilios**

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

### **10.1 Equipo Pesado**

- 1 cocina de 4 hornillas
- 1 mesa de trabajo tipo isla de 2mt.x90cm
- 1 horno a gas
- 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.  
Provisión de gas

### **10.2 Equipo Eléctrico:**

- 1 Batidora Kitchen Aid
- 1 licuadora 0.75 ltr
- 1 horno microondas
- 1 lámpara infrarroja para calentar caramelo o mantener platos

### **10.3 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  
Plancha de granito para pastelería

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

10.5 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.

### **11. El Jurado:**

Estará conformado por profesionales y especialistas en competencias culinarias.

### **12. 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>

### **13. 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)

#### **13.1 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 Kilocorías 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.



### **13.2 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.

### **14. Premiación y Entrega**

Los equipos que obtuviesen el primer lugar en las categorías junior, sénior y pastelería se harán acreedores a los siguientes premios:

- Trofeo el cual será entregado a la institución que se representa.
- Medallas otorgadas a cada miembro del equipo.
- Demás premios que el comité organizador presente serán distribuidos para los participantes que resulten ganadores.

#### **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.

**TABLA DE CALIFICACIÓN PARA COCINA**

sobre 35 puntos

Competidor:	Fecha:	
Institucion:	Hora:	
Módulo:		

<b>criterio</b>	<b>puntos posibles</b>	<b>calificacion</b>
sanidad y manipulacion de alimentos	5	
mise en place y organización	5	
tecnicas culinarias y correcta ejecucion	15	
correcta utilizacion de ingredientes	5	
aprovechamiento del tiempo (deducción de ½ punto por minuto tarde)	5	
<b>Total</b>	<b>35</b>	

<b>comentarios</b>	<b>lineamientos de calificacion</b>	
	30 a 35 pts.	ejemplar
	29.99 a 25 pts.	muy bueno
	24.99 a 20	bueno
	19.99 o menor	principiante

firma y nombre del juez

**TABLA DE CALIFICACIÓN PARA DEGUSTACION**

sobre 65 puntos

Competidor:	Fecha:	
Institucion:	Hora:	
Módulo:		

<b>criterio</b>	<b>puntos posibles</b>	<b>calificacion</b>
metodo de servicio y presentacion	5	
tamaño de porcion y balance nutricional	5	
creatividad y compatibilidad de ingredientes	20	
uso de tecnicas y nivel de complejidad	5	
sabor compatibilidad, textura, coccion	30	
<b>Total</b>	<b>65</b>	

<b>comentarios</b>	<b>lineamientos de calificacion</b>	
	58 a 65 pts.	ejemplar
	51 a 57.99 pts.	muy bueno
	45 a 50.99 pts.	bueno
	40.99 o menos	principiante

firma y nombre del juez

## **REGLAMENTO CATEGORIA PASTERERIA**

Los equipos de la categoría PASTERERIA elaborarán un postre señalado en el siguiente reglamento:

- Esta categoría elaborará un postre completo de 10 porciones o 10 unidades dependiendo el producto seleccionado, excepto la categoría Fondant.
- Se establecerá un mínimo de 8 y máximo de 12 participantes por producto.
- Las recetas se entregarán al momento de inscribir el equipo.
- La presentación de los postres se realizara en la sala polivalente durante el festival gastronómico Raíces los días 22 y 23 de julio.
- Los horarios de presentación de los postres serán informados por el comité organizador.
- Todos los postres se elaborarán fuera de los perímetros de la competencia, los organizadores NO proveerán ningún ingrediente para la producción o decoración de los postres.
- Los concursantes NO pueden incluir postres industriales o productos pre elaborado.
- La organización proveerá mesas de trabajo en los perímetros del concurso para que los competidores ultimen detalles antes de la presentación de los productos. En este espacio NO encontrarán herramientas decorativas o cualquier otro elemento para terminar su preparación.
- La categoría pastelería es una competencia abierta a todo tipo de personas interesadas que tengan conocimiento sobre uno de los productos que se describen a continuación en este reglamento.

Los participantes podrán aplicar en la categoría pastelería seleccionando uno de los siguientes productos:

### **1. Torta con cubierta de Fondant ( 1 sola torta a exhibir)**

Criterios a evaluar:

- Nivel de dificultad
- Creatividad
- Presentación
- Pulcritud en acabado
- Dimensiones mínimo de 3 pisos de alto y 30 cm de diámetro en la base
- Solamente se evaluara el trabajo de fondant, no la torta

## **2. Cup Cake, 3 variedades ( 2 de dulce y 1 de sal)**

Criterios a evaluar:

- Creatividad
- Sabor
- Textura
- Variedad de cubiertas: mantequilla, fondant, cobertura, crema, glaseado
- Montaje y presentación del producto con una temática específica

## **3. Torta creativa**

Criterios a evaluar

- El peso de la torta no deberá ser mayor a 1,2 kilos
- La base podrá ser de: biscocho, torta, masa quebrada, hojaldre, pasta choux, merengue
- Opciones de rellenos: mousse, crema bávara, crema chiboust, crema doble, muselina, parfait
- Mínimo deberá contener 2 sabores
- Deberá contemplar aplicaciones en chocolate
- Deberá contemplar aplicaciones con frutas y frutos secos
- Creatividad

## **4. Torta de maduro**

Criterios a evaluar

- Sabor
- Textura
- Presentación

## **5. Chesse cake**

Criterios a evaluar

- Sabor
- Textura
- Presentación
- Base de masa quebrada
- Creatividad
- Deberá contener dos sabores

## **6. Torta**

Criterios a evaluar

- Sabor
- Textura
- Creatividad
- Presentación
- No debe tener relleno
- Cobertura

## **7. Postre con Pasta choux**

Criterios a evaluar

- Textura
- Sabor
- Relleno
- Creatividad

## **8. Postre con Hojaldre**

Criterios a evaluar

- Sabor
- Textura
- Creatividad
- Presentación
- Elaborar 5 porciones con opción de Sal y 5 con opción dulce

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



DONDE NACEN LOS SABORES  
DEL ECUADOR

