



**REGLAMENTO ACADÉMICO COPA CULINARIA
"Msc. Luis Eduardo Carrión 2026"
CATEGORÍA JUNIOR
4 de junio 2026**

Consideraciones importantes:

- Cualquier incumplimiento al reglamento o conducta antiética por parte del equipo o representante institucional será motivo de sanción en la calificación o incluso descalificación.
- Los jueces tienen la última palabra ante cualquier eventualidad, reclamo o situación no prevista.

1. Nombre y finalidad del concurso

COPA CULINARIA "Msc. Luis Eduardo Carrión 2026"

Finalidad del concurso

Fomentar el talento, la creatividad y las habilidades técnicas de los estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, en un entorno competitivo que promueva el aprendizaje, la ética profesional y la difusión de la gastronomía nacional e internacional.

1. Objetivos

Objetivo general:

Estimular el desarrollo de competencias culinarias en estudiantes de niveles iniciales y medios de la carrera, mediante la preparación y presentación de un menú completo con ingredientes de producción ecuatoriana.

Objetivos específicos:

- Incentivar el trabajo en equipo y la organización en entornos profesionales de cocina.
- Promover el uso responsable y creativo de ingredientes nacionales.
- Fomentar buenas prácticas de higiene, seguridad y manipulación de alimentos.
- Difundir el talento gastronómico de los estudiantes en la comunidad académica y medios institucionales.

3. Participantes

- Podrán participar equipos de **3 estudiantes activos** de la Carrera de Gastronomía, de niveles iniciales o medios (hasta séptimo semestre).
- Ningún integrante podrá superar los **24 años** el día de la competencia.
- No se aceptarán estudiantes egresados, ni de niveles superiores.
- Cada equipo contará con un **coach** perteneciente a la praxis de la Carrera de Gastronomía.





4. Modalidad de participación

Los equipos deberán integrarse de acuerdo con las siguientes disposiciones:

- **Equipos de tres (3) integrantes:**
 - **1 capitán:** enlace con el comité y líder del equipo.
 - **2 asistentes culinarios:** apoyo en mise en place, cocción y montaje.

Nota: Equipo de Limpieza: será asignado por el comité organizador, quien realizará tareas de limpieza y orden (no actividades relacionadas con la cocina: producción de alimentos, montaje de platos).

- **Sustituciones:**
 - a. En caso de fuerza mayor (salud, calamidad, etc.), podrá solicitarse la sustitución de un integrante, previo análisis y autorización del Comité Organizador.
 - b. No se permitirán cambios de último momento sin justificación y sin aprobación escrita.

5. Inscripción y documentación requerida

La inscripción para la competencia NO tiene ningún costo.

En el ASUNTO del correo de inscripción, especificar: **PARTICIPACIÓN COPA CULINARIA JUNIOR.**

Ficha de inscripción firmada por todos los integrantes y el coach (Anexo I)

- Copia de cédula de los participantes.
- Copia de matrícula vigente.
- Foto digital del equipo completo debidamente uniformado
- Carta compromiso y cesión de derechos (Anexo II).

Una vez se apruebe la participación de su equipo se notificará a través del correo electrónico proporcionado.

- Los equipos deben entregar las recetas estándar de sus preparaciones (en el formato oficial de competencia. ANEXO III)
- Todos los participantes deberán presentar su cédula de identidad original al momento de ingresar a la competencia.
- Es responsabilidad de los participantes el proveer TODOS los ingredientes necesarios para la preparación de los platos. La organización no entregará ningún ingrediente.
- Entrega de documentación completa en las fechas establecidas por el Comité Organizador.
- Los equipos que no entreguen la documentación completa, requerida, no podrán participar.

Fecha límite de inscripción: 28 de mayo de 2026.

Nota: Se requiere un mínimo de cuatro equipos inscritos para abrir la categoría.



6. Condiciones de competencia

6.1. Uniforme obligatorio:

Los participantes deberán asistir el día de la competencia con el uniforme completo y vigente, compuesto por:

- Chaqueta blanca institucional, con nombre del participante bordado.
- Toca de cocina.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros antideslizantes.
- Medias negras $\frac{3}{4}$.
- Mandil o pechera negra institucional o del equipo que representa
- 4 limpiadores o toallas de mano blancas.

6.2. Entrega de platos

Cada equipo deberá elaborar y presentar un total de 4 porciones, distribuidas de la siguiente manera:

- 3 platos de degustación destinados al jurado (Porciones pequeñas de 30.40 gramos)
- 1 plato de exhibición para fotografía.

De las 4 porciones:

- 1 será exhibida
- Las otras 3 (una por cada juez) se destinarán a la evaluación sensorial, deberán presentarse en formato de degustación, en pequeñas cantidades, pero respetando fielmente el montaje y la estética del plato de muestra fotografiado.

6.3. Lista de utensilios por cubículo:

- 10 bowls pequeños
- 10 bowls medianos
- 2 bowls grandes
- 2 cacerolas pequeñas
- 2 cacerolas medianas
- 2 cacerolas grandes
- 3 sartenes pequeños
- 3 sartenes medianos
- 2 espátulas de madera
- 1 espátulas de silicona
- 1 silpat
- 3 bandejas de horno
- 3 bandejas plásticas
- 1 rallador
- 1 colador
- 1 licuadora
- 2 tablas de picar
- 1 bolillo
- 1 batidora eléctrica



- 1 rallador
- 1 cuchareta
- 1 cucharón
- 1 espumadera
- 1 batidor de mano
- 1 chino
- 1 espátula de codo
- 6 cucharas soperas
- 1 jarra
- 2 pinzas
- 1 balanza
- 1 horno para todo el taller
- 1 refrigerador para todo el taller
- 1 congelador para todo el taller

Nota:

- Cada equipo puede traer papel aluminio o film, si así lo requiere.
- Cualquier utensilio o equipo adicional que no conste en la lista, debe ser traído por los participantes.
- Los desechos orgánicos generados deben ser recolectados en los bowls grandes, no deben ser colocados en los basureros sin previa supervisión.
- Los desechos inorgánicos colocar en los basureros asignados.

6.4. Ingredientes obligatorios

Importante: La temática del concurso se enfoca en el uso de ingredientes de producción ecuatoriana.

El menú propuesto debe mantener armonía entre sus tiempos.

El menú debe incluir al menos uno de los siguientes grupos de proteínas obligatoriamente:

- Pescado (planos o redondos)
- Res (cortes primarios o secundarios)
- Vísceras de cualquier animal.

Estos ingredientes pueden ser utilizados en cualquiera de las preparaciones.

6.5. Vajilla y presentación

Los equipos pueden llevar su vajilla y accesorios.

- No se permite decoración fuera del plato: quedan prohibidos elementos como manteles, flores u otros accesorios externos.

6.6. Condiciones del mise en place

- Las cantidades deben ser precisas para evitar desperdicio y desorden.
- Prohibido el uso de productos ya elaborados en la entrada y plato fuerte.



- En el caso de los postres, se DEBE traer las MASAS que requieran cocción previa.

Se permite:

- Verduras y frutas lavadas (no peladas ni cortadas).
- Ingredientes secos pesados (no mezclados).
- Proteínas enteras sin limpiar ni porcionar (por ejemplo, pescado entero con cabeza).
- Fondos (vegetal, aves, res, cerdo, pescado o mariscos), sin clarificar ni salsas listas.

Todos los ingredientes deberán ser presentados antes de iniciar la competencia para su aprobación por los jueces.

6.7. Higiene y seguridad:

- Cumplir normas de manipulación segura de alimentos.
- Mantener limpieza y orden en todo momento.

7. Dinámica del evento

- La competencia categoría Junior se desarrollará en un solo día (04 de junio) en horarios de: 8h00 am a 15h00.

Cronograma de participación (140 minutos por equipo)

- 15 minutos: Ingreso y preparación en el módulo asignado.
- 90 minutos: Elaboración completa del menú. (incluye mise en place)
- 20 minutos: Montaje y entrega de platos.
- 15 minutos: Limpieza y salida del módulo de cocina.

Espacios Asignados

Los espacios se asignarán por sorteo en presencia de un delegado por equipo, de acuerdo con el número de inscritos.

8. Evaluación

Presentación previa al jurado

- Los equipos deben presentarse 30 minutos antes de su hora oficial de competencia para revisión de ingredientes.
- Esta revisión se realizará en el módulo asignado por los jueces de piso.



Criterios generales: técnica, creatividad, higiene, presentación, sabor, puntualidad, trabajo en equipo.

Rúbricas:

- **Anexo IV.**
Rúbrica – Jueces de Piso
Rúbrica – Jurado Experto
Rúbrica – Jurados Auspiciantes Invitados

9. Jurado calificador

- **2 Jueces de piso por equipo:** verificará mise en place, higiene y cumplimiento del reglamento.
- **2 Jurados experto:** evalúa técnica, métodos de cocción, sabor, presentación y creatividad.
- **1 Jurado auspiciantes invitados (si aplica):** aportan evaluación complementaria.

10. Premiación

1er lugar:

- Trofeo
- Medalla de oro
- Certificado

2do lugar:

- Medalla de plata
- Certificado

3er lugar:

- Medalla de bronce
- Certificado

11. Consideraciones éticas y descalificaciones

En caso de que uno de los grupos inscritos, desista de su participación y esto no permite cumplir el punto anterior, se cerrará la categoría. Adicionalmente, desistir de la competencia una vez inscritos, serán sancionados con la prohibición de participación en futuros concursos internos.

Ingredientes que no cumplan con la propuesta original de inscripción, serán retirados y si es el caso, el equipo podría ser descalificado.

Los equipos deberán presentarse a nombre de la Institución, mantener una actitud profesional, ética y de respeto hacia estudiantes, docentes, jurado y demás participantes.

Conducta y sanciones

- Conducta antiética, plagio de recetas o incumplimiento de reglamento será motivo de descalificación.



Penalizaciones por tiempo

- Por cada minuto de retraso en la entrega del plato, se penalizará con 0.5 puntos.
- El tiempo máximo de retraso permitido es de 15 minutos.
- En caso de que un equipo no presente sus platos dentro del tiempo establecido, será automáticamente descalificado, sin derecho a apelación.

PENALIZACIONES ADICIONALES (APLICADAS POR LOS JUECES):

- Incumplimiento de normas de mise en place o productos prohibidos: descalificación parcial o total
- Comportamiento antiético: descalificación directa
- Desperdicio excesivo de insumos: hasta -3 puntos

12. Derechos de uso de las creaciones y difusión de imágenes

Todos los participantes inscritos en el correo oficial del evento ceden los derechos de uso y difusión de las recetas, imágenes y fotografías generadas durante la competencia, exclusivamente con fines promocionales, académicos o institucionales.

13. Disposiciones finales

El Comité Organizador se reserva el derecho de resolver cualquier situación no prevista en este reglamento.



ANEXO I – Ficha de inscripción del equipo

Nombre del equipo:

Integrantes:

1. Nombres completos:
2. Apellidos completos:

Correo:

Teléfono:

Firmas:





ANEXO II – Carta compromiso de participación y cesión de derechos

Los abajo firmantes, participantes del equipo _____, declaramos:

1. Que la propuesta culinaria presentada es original del equipo.
2. Que hemos leído y aceptamos el reglamento.
3. Que autorizamos el uso institucional de imágenes, videos y recetas.

Firmas:



ANEXO III – Receta Estándar

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:					FECHA DE ELABORACIÓN:	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
				TIPO DE CORTE	MÉTODO / TÉCNICA DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Añadir filas						
PROCEDIMIENTO						
1.						
2.						
3. Añadir filas						
TIPO DE MONTAJE DE PLATO						
Descripción técnica:						
NOTAS IMPORTANTES:						



ANEXO IV – Rúbricas de evaluación (Total 100 puntos)

Rúbrica – Jueces de Piso (50 puntos)

Criterio	Descripción	Puntaje Máx.
Mise en place	Organización de ingredientes	8
Higiene y manipulación	Antes, durante y después de la participación	8
Manejo de residuos y optimización de materia prima	Aprovechamiento de la materia prima	6
Organización del espacio	Distribución eficiente del área de trabajo	6
Trabajo en equipo	Fluidez del trabajo colaborativo	8
Manejo de Tiempo	Cumplimiento del cronograma de presentación	8
Argot Técnico	Uso de lenguaje gastronómico	6
SUMATORIA TOTAL		50

Rúbrica – Jurado Experto (30 puntos)

Criterio	Entrada 2 puntos x criterio	Plato fuerte 2 puntos x criterio	Postre 2 puntos x criterio	Puntaje Total 6
TÉCNICA CULINARIA APLICADA Ejecución correcta y dominio de técnicas				
CREATIVIDAD E INNOVACIÓN Originalidad en uso de ingredientes y presentación				
SABOR Equilibrio, sazón, armonía, balance				
TEXTURA Balance y característica sensorial, armonía				
PRESENTACIÓN DEL PLATO Armonía, estética, porciones y atractivo visual				
SUMATORIA TOTAL	10	10	10	30

Rúbrica – Jurados Auspiciantes Invitados (20 puntos)

Criterio	Descripción	Puntaje Máx.
Impacto visual	Atractivo general del plato para público	4
Potencial de venta	Posibilidad de comercializar el producto	4
Uso de ingredientes nacionales	Promoción del producto ecuatoriano	4
Presentación oral del plato	Claridad, pasión y conocimiento del concepto	4
Degustación de las preparaciones	Sabor agradable al paladar	4
SUMATORIA TOTAL		20