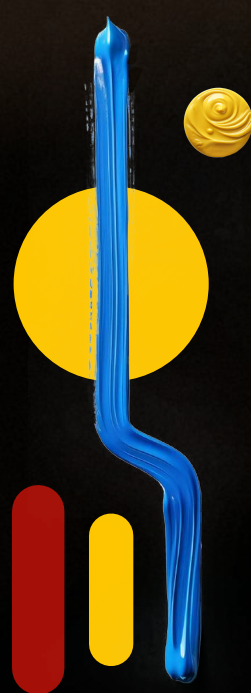


REGLAMENTO DE COMPETENCIA



Copa
Nacional de
Gastronomía
Jóvenes Talentos



Sobre la Competencia

Los eventos gastronómicos han integrado al sector formativo y profesional, siendo esta una oportunidad para cada año evaluar y socializar sobre la proyección y avances de la gastronomía en el Ecuador, analizar las nuevas tendencias y promover la cocina y productos de todas las regiones del país.

El sector profesional establece y organiza las competencias culinarias a nivel nacional, las cuales han contribuido a la profesionalización; al sector académico han aportado al desarrollo de la gastronomía en el Ecuador.

La misma que, con profesionalismo y siguiendo estándares internacionales, ha marcado un hito en la profesión y la actividad gastronómica en nuestro país, alcanzando gran éxito y reconocimiento a nivel nacional e internacional.

La Copa Nacional de Gastronomía – Jóvenes Talentos 2026 es una competencia profesional diseñada para identificar, promover y proyectar a los nuevos talentos culinarios del Ecuador. Se orienta a cocineros en formación profesional y jóvenes chefs que buscan enfrentarse a un escenario técnico exigente, simulando un servicio real de alta gastronomía.

El ganador de esta edición obtendrá el derecho de representar al Ecuador en la Continental Culinary Cup 2028 en Ecuador, una de las competencias de mayor prestigio en la región.



LUGAR

GUAYAQUIL FOOD SHOW
HOTEL HILTON COLÓN
GUAYAQUIL



RECEPCIÓN DE PRE INSCRIPCIONES

6 de Julio
al 31 de Agosto



PUBLICACIÓN DE EQUIPOS PARTICIPANTES

1ra semana de
SEPTIEMBRE



COMPETENCIA Septiembre 12



PREMIACIÓN Septiembre 12



CONFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Los integrantes de cada equipo deberán comprobar que cuentan entre 19 y 25 años de edad al momento de la competencia, deberán inscribirse en la página web de la organización y adjuntar los documentos que se solicitan y estarán conformados por:

1

Jefe de
cocina

2

Ayudantes
de cocina

1

Entrenador

1

Juez de
degustación

- El entrenador y juez no tienen límite de edad y experiencia
- Entregar los documentos solicitados en el formulario (copia de cédula o pasaporte, hoja de vida)

Cada institución podrá realizar una preselección de candidatos en una competencia interna y solicitar el respaldo a la AGE. **La inscripción para la competencia NO tiene costo.**

Cada equipo **podrá asignar un Juez de piso**, el cual dará soporte en la competencia, deberá estar presente en los procesos y evaluar los módulos de competencia de acuerdo estatutos internos, pero no tendrán intervención en las calificaciones. **Los jueces de piso serán 4 por ronda, con una única salida por ronda.**

Los participantes ceden todos los derechos de difusión de sus recetas y fotografías para promoción, eventos, prensa, entrevistas, etc.

PRODUCTOS A ELABORAR



ENTRADA FRÍA O
CALIENTE



PLATO FUERTE



POSTRE

Se deben preparar:

7 porciones por tiempo para los comensales (entre ellos 6 jueces y el presidente del jurado)

1 porción adicional por tiempo para fotografía oficial

Es responsabilidad de cada equipo proveer de todos los ingredientes y materia prima necesarios para su participación, excepto el producto especial/sorpresa que será comunicado con anticipación y entregado por los organizadores.

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

Todos los equipos deberán aplicar obligatoriamente las siguientes técnicas en cualquiera de las preparaciones:

- Cortes básicos
- Salsas madre identificadas en la receta de plato principal
- Uso obligatorio de productos comunicados previamente
- Contar con un hilo conductor o concepto unificador
- Mise en place permitido
- Lavado, selección y deshoje de vegetales
- Frutas y verduras peladas
- Caldos claros sin reducción
- Bases frías (purés sin sazonar, líquidos clarificados)
- Masas crudas sin porcionar
- Carnes porcionadas crudas (sin marinar ni sellar)
- Fondos o jugos básicos sin reducción y sin saborizantes
- Preparaciones que no cambien significativamente el estado del producto (ej.: remojo de legumbres)

Mise en place NO permitido

- Reducciones, salsas terminadas o emulsionadas
 - Carnes marinadas, pre cocidas o selladas
 - Pescados curados, cocidos o sometidos a técnicas de conservación previas
 - Postres completamente armados o con cocciones avanzadas (merengues, cremas montadas, geles terminados)
 - Vegetales cocidos, escaldados o marinados
- Preparaciones listas para montar

El comité revisará rigurosamente el mise en place antes de iniciar. Cualquier incumplimiento será penalizado.

HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

**Los siguientes equipos y herramientas
estarán disponibles, sin embargo, cada equipo
es libre de llevar sus propias herramientas.**

- 1 cocina de 4 hornillas (inducción)
- 1 mesa de trabajo tipo isla de 2mt.x 90 cm
- 1 horno eléctrico
- 1 refrigerador
- 1 congelador
- abatidor compartido
- 1 percha metálica para almacenar utensilios
- 1 mesa de trabajo con espaldar de 2 mt.x 70 cm.
- 1 horno microondas



El Jurado

El Jurado estará coordinado por la AGE y será dividido en dos grupos:

●
Mesa de degustación, la cual estará conformada por 6 jueces y un presidente del jurado

●
Jurado de cocina, estará conformado por jueces asignados por la AGE los cuales evaluarán el desempeño técnico, manipulación, tiempos y organización

El día 12 de septiembre a las 18h00 se darán a conocer los resultados y se llevará a cabo la ceremonia de premiación.



HORARIOS DE COMPETENCIA Y LOGÍSTICA

Cada equipo contará con:

- 30 minutos de organización inicial, revisión de mise en place y preparación previa en su estación
- 3 horas para producción, montaje, servicio y limpieza integrada

El capitán de servicio será responsable de:

- Coordinar los tiempos de salida
- Supervisar temperatura, orden y ritmo del servicio

Vestimenta obligatoria:

- Chaqueta blanca
- Toca de cocina
- Pantalón oscuro o gris y zapatos antideslizantes
- Mandil o delantal blanco

El cronograma de competencias y hora de participación de cada equipo se definirá por sorteo 15 días antes de la competencia.

Los equipos iniciarán su participación en lapsos de 15 minutos acorde a la programación asignada previo a la competencia.



A dark, artistic photograph of a hand holding a spoon over a plate of food. The background is blurred, focusing on the hand and the spoon. The AGE logo is overlaid in the center.

AGE

ACADEMIA
GASTRONÓMICA
ECUADOR

CONTÁCTANOS A
info@gastronomiaec.org