

La innovación **nos une**



**BANANA
TIME 2026**

REGLAMENTOS DEL CONCURSO

III BANANA INNOVATION CHALLENGE

2026

29 OCT

HOTEL HILTON COLON
GUAYAQUIL, ECUADOR

ORGANIZAN:



AEBE



**LA ESCUELA
DE LOS CHEFS**

AGE
ACADEMIA
GASTRONÓMICA
ECUADOR

DIRIGIDO A:

El Banana Innovation Challenge invita a estudiantes de escuelas gastronómicas, institutos tecnológicos y universidades a demostrar su creatividad, destreza técnica e innovación utilizando el producto estrella de nuestra bandera: **el banano ecuatoriano**.

1

INSCRIPCIONES Y REQUISITOS DE LOS EQUIPOS

REGISTRO SIN COSTO

Inscripción gratuita
para la competencia.

FORMULARIO OFICIAL

Registro exclusivamente en línea.

CAMPOS OBLIGATORIOS

- Institución a la que representa
- Nombres completos de los integrantes
- Cédula de Identidad / ID
- Teléfono de contacto
- Correo electrónico
- Fotografías de los participantes

PERFIL DE LOS PARTICIPANTES

Los equipos estarán
conformados **estrictamente por
2 participantes**.

Deberán ser estudiantes activos
de un programa de formación
gastronómica o de nivel
superior.

ESCANEA PARA INSCRIBIRTE

Formulario oficial de registro



O COPIA EL ENLACE DE INSCRIPCIÓN

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf9005Klg-ThjftRkQDeLv6ljs-3esYE3ua524H_XPK7wndxg/viewform?usp=header

2 CATEGORÍAS DE COMPETENCIA

El plato a presentar en cualquiera de las dos categorías **deberá destacar obligatoriamente el uso del banano** en alguna de sus etapas de maduración (verde, pintón, maduro, etc.).

COCINA SALADA

PLATO PRINCIPAL

Los equipos deberán ejecutar un plato principal compuesto por al menos una proteína, dos guarniciones y una salsa.

COCINA DULCE

POSTRE EMPLATADO

Los equipos deberán ejecutar un postre emplatado de restaurante compuesto por al menos un elemento principal (horneado, semifrío o base), dos guarniciones dulces (texturas, geles, crujientes o frutas) y una salsa/espejo.

NOTA DE PRODUCCIÓN

Se permite llevar preparaciones previas, bases listas o preelaboradas (mise en place avanzada) para optimizar el montaje final durante el tiempo en el módulo.

3 TIEMPOS DE PARTICIPACIÓN

TIEMPO MÁXIMO E IMPRORROGABLE EN MÓDULO: 30 MINUTOS

25

MIN

Regeneración, terminación de componentes y cocciones finales.

5

MIN

Emplatado y montaje estético de las preparaciones.

15

MIN

Evaluación sensorial del jurado al finalizar.

10

MIN

En paralelo de la evaluación sensorial, el equipo deberá realizar la limpieza profunda del módulo, retiro de utensilios y desalojo del espacio.

4 PRESENTACIÓN PERSONAL Y UNIFORMIDAD

Los participantes deberán cuidar rigurosamente su higiene y vestir el uniforme profesional completo:

HIGIENE

Cabello completamente recogido, uñas cortas y limpias. Queda estrictamente prohibido el uso de bisutería, joyas, relojes o esmaltes de uñas.

UNIFORME OBLIGATORIO

01 Chaqueta de cocina oficial con nombre del participante y logotipo de la institución que representa

02 Gorra o toca de cocina que cubra el cabello

03 Pantalón negro de cocina

04 Zapatos de cocina reglamentarios (negros o blancos)

05 Mandil o delantal limpio

06 Toalla de mano o limpión de servicio

**PRESENTACIÓN IMPECABLE = SEGURIDAD, ORDEN Y PROFESIONALISMO
EN EL MÓDULO**

5 LOGÍSTICA, EQUIPAMIENTO Y ENTREGA DE CARPETA

La asignación de espacios, módulos y horarios de participación se definirá mediante un sorteo oficial liderado por el Comité Organizador días antes del concurso.

CARPETA TÉCNICA

El día de su participación, el representante del equipo deberá entregar al jurado **1 carpeta física** que contenga el bosquejo o fotografía del plato, la receta estándar y una descripción técnica concisa de los procesos e innovación aplicados.

EQUIPOS PROVISTOS POR LA ORGANIZACIÓN

- 1 cocina de inducción de 2 quemadores
- 1 mesa de trabajo tipo isla (2.00 m x 90 cm)
- 1 horno eléctrico pequeño
- Espacio de refrigeración compartido
- Percha metálica para organización de utensilios

RESPONSABILIDAD DEL EQUIPO

- Los participantes deberán llevar **TODOS** sus ingredientes, así como herramientas, vajilla de presentación y utensilios adicionales que no consten en la lista anterior.

CONSIDERACION DE TIEMPO

- El área de lavabos y fregaderos se encuentra en un salón independiente. Los equipos deben planificar su flujo de trabajo para garantizar un uso eficiente del tiempo sin abandonar el módulo desatendido.

6 PARÁMETROS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

El jurado estará compuesto por destacados profesionales y críticos del sector gastronómico nacional e internacional. La evaluación se realizará sobre una escala de **100 PUNTOS**, distribuidos bajo los siguientes criterios:

30

INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD

Originalidad en el uso del banano, propuesta visual y concepto vanguardista.

PUNTOS



25

SABOR Y TEXTURAS

Equilibrio gustativo, sazón, puntos de cocción correctos y armonía de texturas en boca.

PUNTOS



20

PRESENTACIÓN

Estética del emplatado, limpieza en el montaje, equilibrio cromático y simetría.

PUNTOS



15

APROVECHAMIENTO DEL PRODUCTO

Técnicas aplicadas para evitar el desperdicio de materia prima orgánica (Zero Waste).

PUNTOS



10

ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA

Orden en la mesa de trabajo, manipulación higiénica de alimentos y disciplina en el módulo.

PUNTOS



7 PENALIZACIONES

El incumplimiento de los tiempos y normas de higiene restará puntos directamente de la calificación final:

-10 PTS

RETRASO EN EL INICIO

Si el equipo no está listo en su módulo a la hora exacta asignada.

-5 PTS

EXCESO DE TIEMPO EN EMPLATADO

Por cada minuto de retraso en la entrega del plato al jurado.

-15 PTS

FALTA DE LIMPIEZA / EXCESO DE TIEMPO EN DESMONTES

Si el equipo excede los 10 minutos de limpieza o si deja el módulo de trabajo con suciedad, residuos o vajilla olvidada.

8 PREMIACIÓN

Los premios se entregarán en la ceremonia de clausura oficial el día **29 de octubre de 2026**.

**TODOS LOS
PARTICIPANTES**

Diploma oficial de honor emitido por AEBE y la Academia Gastronómica del Ecuador.

3ER

TERCER LUGAR

Medallas oficiales de bronce para los integrantes del equipo.

2DO

SEGUNDO LUGAR

Medallas oficiales de plata y un ejemplar impreso del libro exclusivo Guía Culinaria del Banano para cada integrante.

1ER

PRIMER LUGAR

Medallas oficiales de oro, un ejemplar del libro Guía Culinaria del Banano para cada integrante y el **Gran Trofeo Banana Innovation Challenge 2026** para la institución académica.

INNOVACIÓN, TÉCNICA Y TALENTO ALREDEDOR DEL BANANO ECUATORIANO