La innovación **nos une**

BANANA TIME 2026

REGLAMENTOS DEL CONCURSO

II BANANA INNOVATION CHALLENGE

-2026-

29 OCT

HOTEL HILTON COLÓN
SALÓN SAN CRISTÓBAL

ORGANIZAN:

AEBE

LA ESCUELA DE LOS CHEFS

AGE
Academia Gastronómica Ecuador

REGLAMENTOS DEL CONCURSO

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

Inscripcion gratuita para la competencia.

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.

FORMULARIO OFICIAL
Registro exclusivamente en línea.

CAMPOS OBLIGATORIOS

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

ESCANEA PARA
INSCRIBIRTE
Formulario oficial de registro

O COPIA EL ENLACE DE INSCRIPCIÓN
docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf9005KIg-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 — Evaluacion 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 definira 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 induccion de 2 quemadores
- 1 mesa de trabajo tipo isla (2.00 m x 90 cm)
- 1 horno electrico pequeno
- Espacio de refrigeracion compartido
- Percha metalica para organizacion 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 PUNTOS

INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD

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

25 PUNTOS

SABOR Y TEXTURAS

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

20 PUNTOS

PRESENTACIÓN

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

15 PUNTOS

APROVECHAMIENTO DEL PRODUCTO

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

10 PUNTOS

ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA

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

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 DESMONTE

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