



## La Carrera de Gastronomía

### Hace la convocatoria:

A los estudiantes de la Tecnología Superior en Gastronomía a participar en la:

### Copa Culinaria SABE 2022

#### Edición Interna

Que se llevará a cabo el día Jueves 16 y Viernes 17 de junio del 2022

#### 1. Introducción y objetivos

Concientes del valor que ejerce la competitividad en el desarrollo de habilidades y aptitudes en la educación, el instituto de Tecnologías Sudamericano se une a esta iniciativa nacional que promueve el intercambio culinario de saberes mediante el desarrollo de torneos internos que tienen como fin el fortalecer la evolución gastronómica del país.

A continuación se expresa los lineamientos a los que los participantes se acogerán al ingresar a la competencia.

#### 2. Información y fechas

**Convocatoria:** 13 de mayo del 2022

**Recepción de inscripciones:** 13 de mayo del 2022, Lcdo Marco Gómez.

**Confirmación y fin de inscripción:** 9 de junio del 2022

**Publicación de equipos inscritos:** 10 de junio del 2022

**Inducción de los participantes:** 13 de junio del 2022

**Sorteo del orden de participación:** 13 de junio del 2022

**Competencia:** 16 y 17 de Junio del 2022

**Lugar:** Instituto Superior Sudamericano

**Coordinador:** Marco Gomez, Diana Sánchez, Rafael Maldonado Yépez.

**Email:** [mrmaldonado@sudamericano.edu.ec](mailto:mrmaldonado@sudamericano.edu.ec)



### 3. Solicitud de inscripción

Es requisito indispensable enviar al Comité organizador mediante mail institucional los siguientes documentos

- a) Solicitud de inscripción (Anexo 1)
- b) Fichas de recetas (incluidos costos) para 4 porciones (Anexo 2)

### 4. Inscripciones

4.1 la Inscripción para la competencia tendrá un costo de 5 dólares por persona

4.2 TODOS los ingredientes necesarios para la elaboración de las recetas expuestas serán adquiridos y estan bajo la responsabilidad de los participantes. La organización no proveerá ingrediente alguno.

### 5. Reglamento general

El reglamento se que aplicará en el presente certamen se encuentra descrito en los siguientes párrafos

Además al enviar la solicitud de participación los estudiantes ceden los derechos de difusión de las recetas y fotografías que seran utilizadas para promoción, eventos, prensa, entrevistas., que organice el comité.

#### a. Uniforme

Los participantes deberán portar:

- Filipina institucional con nombre del participante
- Cofia de cocina
- Malla para el cabello
- Pantalón negro
- Zapatos antideslizantes negros
- Delantal institucional
- 2 litos blancos

#### b. Cronograma

El cronograma de competencia se encuentra definido con anterioridad en este documento.

El horario de ingreso de los participantes se definirá mediante sorteo la fecha indicada en literal 2. Información y fechas.

#### c. Resultados

Los resultados se darán a conocer el día Viernes 17 de junio a las 20H00 y serán socializados en los medios digitales del instituto.

#### d. Horario



La competencia será celebrada en los días y horarios asignados en el sorteo realizado el 13 de junio del 2022 sin posibilidad de cambios posteriores.

Cada equipo deberá presentarse **1 hora antes** de la hora asignada y se entregarán **3 carpetas** a los jueces en las cuales se encuentre:

- Recetas a elaborar (ingrediente, procedimiento, costeo y fotografía)

Cada equipo contará con 2,5 horas para la elaboración de la propuesta.

Cada equipo tendrá 30 minutos para limpieza de la estación.

La entrada de cada equipo con referencia al grupo anterior será de 30 minutos.

**e. Presupuesto**

El presupuesto limite asignado por equipo para adquisición de materia prima es de 35 (treinta y cinco) dólares, este valor será comprobado a travez de las recetas estandar presentadas en la inscripción y comprobadas por el equipo de revisión. En caso de irregularidades se ejercerán amonestaciones.

**f. Limpieza y entrega de estación**

Al culminar el periodo asignado, el jurado cuenta con 20 minutos para degustación, deliberación y calificación de la participación.

Mientras tanto los participantes cuentan con 30 minutos para culminar la limpieza de la estación y retirarse de la misma.

**g. Entrega tardía y amonestaciones**

Por cada minuto de entrega tardía el jurado penalizará con medio punto sobre la calificación final.

En caso de sobrepasar los 5 minutos el equipo deberá presentar despues de la presentación del siguiente grupo con la disminución de 3 puntos sobre la calificación final.

**h. Vajilla y menaje**

Los organizadores del evento proveen vajilla blanca (32 cm) y cubertería para la presentación de las elaboraciones la cual esta a disposicion de los participantes para su revisión en las instalaciones del instituto, bodega a cargo del Sr. Marco Vergara en los horarios de atención establecidos. En caso de solicitarla se debera realizar requisición.

Además **SE PERMITE** el uso de vajilla externa, el uso de la misma queda a criterio de los participantes.

El menaje que proveen los organizadores se especifica en el **Reglamento interno literal B inciso iii**, en caso de necesitar elementos adicionales los participantes pueden utilizarlos bajo su entera responsabilidad.

**i. Pre elaboraciones**

Se permiten pre elaboraciones que superen las 2 horas de cocci3n y que deber3n ser verificadas con ficha estandar individual (fondos, masas hojaldradas, etc)

**6. Reglamento Categoría Interna**



**a. Integrantes**

Los equipos para la copa culinaria edición interna estarán conformados por 3 participantes.

- Capitan
- Ayudante
- Steward

**b. Tiempo de ejecución**

El equipo cuenta con 150 minutos para su participación divididos de la siguiente manera:

- 15 minutos: Mise en place
- 115 minutos: Preparación
- 20 minutos: Montaje

**c. Elaboraciones y porciones**

El equipo debe presentar 4 porciones iguales de un menú de 2 tiempos que consta de:

- Entrada fría o caliente, sopa, caldo o crema
- Plato principal

**d. Restricciones**

Como ingredientes obligatorios sera necesario el uso de al menos el 70% productos de alguna de las redes de agroproductores existentes en la región.

Se prohíbe el uso de productos procesados (enlatados, conservas, etc).

**e. Distribucion de las elaboraciones**

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

**f. Equipos y utensilios**

**i. Equipo pesado**

- Cocina de 4 hornillas
- 1 mesa de trabajo
- 1 Horno a gas compartido
- 1 refrigerador compartido
- 1 congelador compartido
- 1 pozo

**ii. Equipo eléctrico**

- 1 batidora estática (kitchenaid)
- 1 licuadora 0,75 L
- 1 microondas compartido
- 

**iii. Menaje y utensilios**



- 4 bowl de 20cm
- 4 bowl de 25cm
- 4 bowl de 30cm
- 1 batidor de alambre
- 1 cucharetas
- 1 cuchara de madera
- 1 cucharon
- 1 espumadera
- 2 espátula de goma
- 1 reductora
- 3 ollas medianas
- 2 olla grande
- 2 sartenes
- 1 sarten antiadherente
- 1 chino
- 1 cernidor
- 1 sifon de cocina compartido
- 2 Lata de horno
- 1 Silpat
- 1 pinza
- 1 Rallador compartido
- 1 piza papa
- 1 mandolina compartida
- 1 wok compartido
- 1 espátula de metal plancha

## 7. El jurado

El jurado constara con profesionales en en el area culinaria que estarán divididos en 2 secciones

### a. Juez de mesa

Profesional invitado que sera parte del equipo de 3 personas que reciban el servicio y el speech por parte de los equipos participantes, tendrán la responsabilidad de evaluar a los participantes con base a los criterios indicados mas adelante en este mismo documento. Además, estan en libertad de inquirir al equipo.

### b. Juez de piso

Profesional perteneciente al Instituto que será parte de un equipo de 3 personas que estarán a cargo de revisión, otorgar información y dado el caso penalizar a los equipos participantes.

## 8. Puntuación

Los participante podrán obtener un máximo de 100 puntos con los cuales podrá obtener

- Medalla de Oro: 90 a 100 PUNTOS
- Medalla de Plata: 80 a 89,99 PUNTOS
- Medalla de Bronce: 70 a 79,99 PUNTOS



## 9. Parámetros de calificación

A continuación se detalla las directrices y entre parentesis la penalización asignada por cada vez que el equipo la cometa en puntos (PTO).

Se debe referir también que los jueces de mesa aportan con el 65% de la calificación total y por otra parte, los jueces de piso aportan con 35% de la calificación total

### a. Evaluación en area de trabajo

#### i. Organización

- Mesa de trabajo ordenada antes, durante y al finalizar la competencia (1 PTO)
- Correcto uso de herramientas (1PTO)
- Manejo de seguridad industrial (1 PTO)
- Almacenamiento adecuado en fríos y congeladores (1PTO)
- Correcto uso de mascarilla (0,5 PTO)

#### ii. Sanidad

- Contaminación cruzada (1 PTO)
- Superficie de contacto de los alimentos (1 PTO)
- Higiene personal (1 PTO)
- Control de tiempos y temperaturas (1 PTO)
- Uso de desinfectantes (0,5 PTO)

#### iii. Tamaño de las porciones y balance nutricional

- Deberá estar representado por las recomendaciones nutricionales oficiales en cuanto a Kilocalorías de consumo diario de cada país participante.

#### iv. Fluidez de trabajo

- Que exista un orden cronológico de trabajo es decir no repetir un proceso o acción de manera innecesaria. (0,5 PTO)

#### v. Técnicas de cocción y destrezas

- Utilizar correctamente las técnicas clásicas de cocción, se evaluará la variedad, cantidad, pertinencia y correcta ejecución de las mismas.

#### vi. Tiempo

- Adecuado uso del tiempo a lo largo de la competencia y culminar con cada una de las elaboraciones en el tiempo estimado.

### b. Evaluación en sala de degustación

#### i. Métodos de servicio y su presentación

- Tiempos y temperaturas acorde a la elaboración.
- Facilidad a la hora de consumir los alimentos.
- Productos frescos y vibrantes.
- Uniformidad en los platos servidos.

#### ii. Tamaño de las porciones y balance nutricional





- Elementos balanceados y que complementan debidamente al ingrediente principal.
- Gramaje adecuado para un menú de 2 tiempos.
- iii. Compatibilidad de los ingredientes**
  - Deben estar en concordancia con la realidad local.
- iv. Creatividad y practicidad**
  - Se debe mostrar creatividad y originalidad, técnicas clásicas con un giro que lo vuelva actual e innovador
- v. Sabor, gusto, textura**
  - Se resalta el sabor propio del producto
  - Se juega con las texturas y se evita la monotonía
- vi. Técnicas de cocción**
  - Técnicas bien desarrolladas y aplicadas
- vii. Temperatura y estética del plato**
  - La temperatura de servicio va acorde a la preparación
  - La vajilla se encuentra temperada para la elaboración correspondiente.
  - Montaje cumple con una decoración actualizada.

#### **10. Premiación y entrega**

Los equipos serán acreedores a los siguientes premios de acuerdo a su respectiva puntuación

##### **1er Lugar**

- Inscripción de los ganadores en el trofeo como ganadores del respectivo año.
- Entrega del trofeo por parte del comité organizador al equipo ganador.
- Medallas otorgadas a cada miembro del equipo.
- Certificado de participación.

##### **2do lugar**


- Medallas otorgadas a cada miembro del equipo.
- Certificado de participación.

##### **3er lugar**

- Medallas otorgadas a cada miembro del equipo.
- Certificado de participación.




## Anexo 1.

 <p>COPA CULINARIA "SABE" 2022 FICHA DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPOS</p> <p>COPA INTERNA</p>			
FECHA DE INSCRIPCIÓN:			
CAPITAN:		CELULAR:	
CICLO:		TELÉFONO:	
CEDULA:		CIUDAD:	
CORREO:		DIRECCIÓN:	
CAPITAN:		CELULAR:	
CICLO:		TELÉFONO:	
CEDULA:		CIUDAD:	
CORREO:		DIRECCIÓN:	
CAPITAN:		CELULAR:	
CICLO:		TELÉFONO:	
CEDULA:		CIUDAD:	
CORREO:		DIRECCIÓN:	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 200px; border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> <p>NOMBRE Y FIRMA PARTICIPANTE</p> </div> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 200px; border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> <p>NOMBRE Y FIRMA PARTICIPANTE</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 50px;"> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 200px; border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> <p>NOMBRE Y FIRMA PARTICIPANTE</p> </div> <div style="text-align: center;"> <hr style="width: 200px; border: 0; border-top: 1px solid black; margin-bottom: 10px;"/> <p>FIRMA RECEPCIÓN</p> </div> </div>			





Anexo 2

FICHA ESTÁNDAR						
	Elaborado por:					
	Nombre de la receta:					
	Tipo de elaboración		Fecha:			
	Tiempo total elaboración		Tiempo cocción			
	Numero de porciones:		Tiempo de preparación:			
Ingredientes	Unidad	Precio	Cantidad	Coste	Merma	Proveedor
		Gramaje Total		Gramaje individual:		
		Costo total:		Costo Individual:		
ELABORACIÓN					FOTO	
ALÉRGENOS						
OBSERVACIONES						

