



REGLAMENTO OFICIAL 2022 - CANASTA CERRADA

COPA CULINARIA GUATEMALA 2022

(5, 6 y 7 de septiembre)

La Copa Culinaria Guatemala 2022, es la primera edición de una competencia por equipos; organizada por un comité de Chefs profesionales, la cual pretende impulsar el crecimiento de competencias que estimulen la creatividad; basada en conocimientos y fundamentos históricos de nuestras cocinas regionales, en las diferentes regiones gastronómicas del país; propiciando su hermandad a través de un certamen en donde se deberá demostrar el conocimiento de los matices de sabores nacionales, así como la evolución y el progreso de nuestro arte culinario; procurando el rescate de las cocinas regionales, valorizando sus productos y promocionando su impacto en la industria alimentaria.

La competencia contará con el apoyo de organizaciones públicas, privadas, universidades e instituciones educativas.

La importancia de este concurso es incentivar la búsqueda de las cualidades y características de las cocinas regionales guatemaltecas, mostrando la calidad, el equilibrio y la diversidad de sus preparaciones; y la excelencia de sus ingredientes, incentivando a sus participantes a desarrollar una presentación creativa, original y de buen gusto, que consolide técnicas culinarias modernas.

BASES DE LA COMPETENCIA

Independientemente de la región de Guatemala a la que pertenezcan o representen, los platos propuestos en esta competencia deberán estar estrechamente relacionados con los matices de sabores y las técnicas de cocina tradicional guatemalteca. Pueden ser tradicionales, deconstruidos o creativos.

REQUISITOS PREVIOS A LA COMPETENCIA

- Todos los equipos deberán participar en los talleres previos a la competencia, los que se llevarán a cabo de forma virtual.
 - Nota: Se compartirá el calendario con los diferentes talleres vía correo electrónico.
- Todos los equipos deberán participar en la reunión previa a la competencia, en donde se responderán las últimas preguntas o dudas que puedan surgir. En esa reunión también se realizará el sorteo de las cocinas y horarios disponibles para la realización del evento.



COPA CULINARIA GUATEMALA 2022.

INSCRIPCION

Las inscripciones se abren a partir de la publicación de este documento y se cierran el 15 de agosto de 2022, o antes, de llenarse el cupo previsto.

Cada equipo deberá estar conformado por 3 cocineros y 1 asistente, para colaborar con la limpieza y organización. Este último no puede intervenir en ninguna técnica culinaria evaluada por los jueces.

Cada equipo deberá contar con un Chef instructor certificado o un representante de alguna de las instituciones participantes, con la finalidad de asistir al equipo en todas las necesidades de su participación. El Chef instructor o representante institucional no está autorizado a participar durante la competencia, solo acompaña al equipo para asistirlo en la logística y las necesidades del equipo previas a la competencia.

Dentro de los talleres previos a la competencia, todos los chefs instructores y/o representantes de cada institución de los equipos participantes deberán impartir un taller virtual con los temas que les asigne el Chef líder de la competencia; de acuerdo con las habilidades técnicas culinarias que cada uno posee y considerando la Gastronomía Guatemalteca.

Para la solicitud y aprobación de los equipos participantes en esta competencia, se deberá enviar un correo electrónico dirigido al comité organizador de Feria Alimentaria 2022, a la siguiente dirección: mercadeo@corpoeventos.net

Todos los miembros de los equipos participantes deben certificar que están involucrados en un programa culinario educativo. El comité organizador hará validaciones aleatorias sobre cualquiera de los participantes.

Los participantes deberán entregar fotocopia de documento de identificación, para verificación de edad (Menor de 25 años).

Cada cubículo cuenta con:

- 1 estufa de 6 hornillas con horno
- 2 mesas de trabajo estándar de acero inoxidable
- 1 percha metálica para almacenar utensilios
- 1 rollo de papel toalla para limpieza
- 1 extintor de incendios
- 1 lavadero de 2 poceta
- 4 tomacorrientes

Los cubículos compartirán:

- 1 dispensador de jabón para manos
- 1 refrigerador
- 1 congelador
- 1 lavadero de manos
- 1 reloj de pared
- 1 alacena con ingredientes de uso común

Los artículos detallados que se encuentran en cada módulo tienen las mismas características funcionales.

Todos los equipos participantes deberán llevar electrodomésticos, equipo, utensilios necesarios para la preparación de sus recetas, así como los platos para su presentación.



ESPACIO DE EXHIBICIÓN DE PLATILLOS

- Cada participante contara con una mesa para exhibir su trabajo marcada con nombre de la institución.
- Las mesas contarán con su respectivo mantel. No se permiten otros adornos en la mesa.
- Los participantes son responsables de los platillos expuestos en la mesa y se pueden retirar hasta el momento que el juez autorice.

VESTIMENTA ESTANDAR

- Uso obligatorio de mascarilla y cofia.
- Filipina blanca con logotipo del establecimiento que representa y nombre del participante.
- Pantalón negro o gris a cuadros.
- Toca (gorro) blanca.
- Zapatos de cocina negros, cerrados, antideslizantes.
- Mandil blanco.

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Cumplir con:

- Requerimientos básicos de BPMS para restaurantes.
- Temperaturas establecidas para manejo de comida fría y caliente.
- Manejo y almacenamiento correcto de los alimentos.
- Utensilios limpios y desinfectados.

CODIGO DE CONDUCTA

Todos los jueces, participantes y organizadores, están obligados a conducirse de manera profesional, que refleje la integridad y respeto a la profesión.

REGLAS GENERALES PARA LA COMPETENCIA - CANASTA CERRADA

Se sortearán canastas cerradas con ingredientes mandatorios y aleatorios, las cuales serán entregadas cuarenta (40) minutos antes que arranque la competencia.

Los equipos tendrán ese tiempo para verificar su contenido y elaborar el esquema de la receta, en el formato proporcionado (anexo 1), el cual entregarán al momento previo a su entrada oficial al cubículo de competencia. Los participantes deberán optimizar el uso de ingredientes entregados.

El menú constará de 2 cursos (plato principal y postre) para 4 pax (porciones estándar).

El menú deberá ser reflejo de los platillos de alguna de las 7 regiones de Guatemala (Se recomienda a los participantes hacer una investigación al respecto).

Uno de los menús deberá exhibirse y el otro será degustado en la mesa de jueces.



CORTES Y TECNICAS OBLIGATORIAS (anexo No.2)

Se debe utilizar como mínimo 2 cortes clásicos que pueden ser:

- Brunoise.
- Tournee.
- Batonets.
- Macedonia.
- Supremas de naranja.

Se debe utilizar como mínimo 2 técnicas culinarias que puede ser:

- Texturizar
- Deconstruir
- Deshuesar
- Rellenar
- Bridar

PARA EL POSTRE

Deberá de cumplir con una de las siguientes técnicas:

- Masa esponjosa.
- Sabayón.
- Merengue (cocido o crudo).

TIEMPO

COCINA Y SERVICIO (2 HORAS)

Los jueces de piso les dará las siguientes advertencias:

Tiempo para ingresar al cubículo y organizarse (15 minutos)

Tiempo para mise en place (15 minutos)

Tiempo para preparaciones (1 hora con 15 minutos)

Tiempo para presentar sus platillos (15 minutos)

LIMPIEZA Y SALIDA DEL AREA DE PREPARACIÓN EN 15 MINUTOS

Esto también es parte de la puntuación (5 puntos).

***Nota:** Muy importante ver el adecuado uso del tiempo durante la competencia y lograr terminar cada uno de los platos en su debido momento. Se penalizará 1 punto por cada minuto de retraso, después de 10 minutos resultará descalificado el equipo.



RUBRICA DE EVALUACIÓN (anexo No.3)

EVALUACION DE JUECES EN LA DEGUSTACIÓN

Métodos de servicio y su presentación: La comida caliente, está caliente. La comida fría, está fría (incluyendo los platos). Comida fresca, colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura y fácil de comer. Uniformidad y debida presentación.

Tamaño de las porciones y balance nutricional: Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. No recargar de salsas ni guarniciones.

Compatibilidad de los ingredientes: El colorido debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.

Creatividad y practicidad: El plato debe mostrar originalidad y creatividad. Si se utiliza una técnica clásica debe haber un cambio que vuelva al plato innovador y practico para el servicio en restaurantes o eventos.

Sabor, gusto, textura y cocción: Si resalta bien el sabor del plato. Por ejemplo, la salsa para un pescado debe estar hecha con fondo de pescado. Las temperaturas de las carnes deben ser apropiadas. Las técnicas puestas en el menú a utilizar deben ser bien desarrolladas y aplicadas. Deben contener diferentes texturas los platillos.

EVALUACIÓN DE JUECES DE PISO

Organización: Mesa de trabajo ordenada durante y al final de la competencia. Trabajo sistemático y adecuado manejo de herramientas.

Sanidad: Tablas de picar, cuchillos limpios y afilados, utilización debida de la toalla de cocina, lavado frecuente de manos, etc. En caso de violación critica, el jefe de los jueces del evento deberá ser informado de inmediato y luego de una revisión, el equipo participante será penalizado.

Técnicas de Cocción y Destrezas: Seguir técnicas clásicas en los cortes, la proteína, postre, cocciones deberán estar de acuerdo con las técnicas utilizadas con los platos representados en el menú. También se observa la variedad y cantidad de técnicas utilizadas.



INGREDIENTES MANDATORIOS

PLATO FUERTE

- 2 tipos de chiles guatemaltecos.
- Maíz.
- Semillas de calabaza.

POSTRE

- Cacao.
- Ramón.
- Amaranto.

POSIBLES PROTEINAS ANIMALES A RECIBIR EN CANASTAS CERRADAS

- Ave
- Res
- Cerdo

ANEXOS

ANEXO No. 1.

Esquema para elaboración de recetas.

ANEXO No. 2.

Información general de cortes y técnicas culinarias.

ANEXO No. 3

Rubrica de evaluación.

Con el apoyo de:



Comité organizador, Feria Alimentaria 2022.