



"DESCUBRIENDO EL TALENTO  
GASTRONÓMICO DEL FUTURO"

# Reglamento General

## SEPTIEMBRE 1, 2 y 3

9:00 a 19:00 horas

Centro de Convenciones del  
Grand Tikal Futura Hotel

FERIA  
ALIMENTARIA  
2025





“DESCUBRIENDO EL TALENTO  
GASTRONÓMICO DEL FUTURO”

Organizado por:



Avalado por:



# Reglamento General

## Competencia Junior Chef Guatemala, 1, 2 y 3 de septiembre 2025

Organizado por Gremial de Restaurantes de Cámara de Industria, INGUAT e INTECAP, con el aval del Consejo Profesional Gastronómico de las Américas (CPGA) y bajo su reglamento de competición.

### 1. Jurado

- **Presidente del jurado:** Chef Cristian Ponce de León, presidente del CPGA y coordinador general de la competición.

#### Jurado calificador:

- **4 jueces de mesa**, con certificación del Comité CPGA en sus diferentes categorías.
- **3 jueces de piso**, encargados de supervisar la ejecución en cocina.

### 2. Categorías y requisitos de participación

#### Categoría Chef Senior

- Equipos conformados por:
  - **1 Chef** (sin límite de edad).
  - **1 Ayudante**.

#### Categoría Junior Chef

- Equipos conformados por:
  - **3 Cocineros** (todos menores de **24 años**).
  - **1 Asistente** (menor de 24 años), quien solo podrá asistir en limpieza y organización, sin intervenir en técnicas culinarias evaluadas.

#### Requisitos adicionales:

- Todos los participantes deben acreditar su inscripción en un programa educativo de gastronomía.
- El comité organizador podrá solicitar documentación para verificar la elegibilidad.
- Cada equipo tendrá un **coach** (instructor o representante de la institución), quien solo podrá asistir al equipo en temas logísticos y no podrá ingresar a los cubículos de competencia.

#### Durante la premiación

- En caso de resultar ganadores, los cuatro participantes serán premiados



# Reglamento General

## 3. Reglas de la competencia

**3.1 Menú a preparar:** Los equipos deberán elaborar un **menú de tres tiempos** (4 porciones por plato).

Compuesto por:

- Entrante (frío o caliente).
- Plato principal.
- Postre.

- **Ingredientes obligatorios: "Tríada mesoamericana"**

- Maíz.
- Frijol.
- Calabaza.

## 3.2 Normas sobre ingredientes

- Se permite traer ingredientes **pesados y porcionados**, pero **no premezclados**.
- Vegetales **limpios, lavados y pelados**, pero sin cortar ni dar forma.
- Caldos sin salar ni reducir. Fondos básicos permitidos.
- Proteínas **premarinadas**.
- Pescados **limpios, descamados y eviscerados**, pero sin filetear.
- Carnes y aves **limpias y deshuesadas**, pero sin cortar.
- Legumbres **hidratadas**.
- Chocolate **templado**.
- **Todos los ingredientes deben estar crudos en la cantidad exacta necesaria.**

## 3.3 Tiempos de competencia

- **Revisión de mise en place:** 1 hora antes de la competencia, con las 3 copias del menú.
- **Ordenamiento del box de cocina:** 15 minutos.
- **Preparación y cocción de alimentos:** 75 minutos.
- **Emplatado del menú:** 15 minutos.
- **Limpieza y sanitización del box:** 15 minutos.

# Reglamento General

## 4. Cubículos de competencia

Cada estación de cocina de 4x3 metros contará con:

- **Equipo básico:**
  - **1 estufa (6 hornillas).**
  - **1 horno.**
  - **2 mesas de trabajo de acero inoxidable.**
  - **1 refrigerador y 1 congelador compartidos.**
  - **1 lavadero compartido.**
  - **1 extintor de incendios**
  - **4 tomacorrientes**
- **Suministros y utensilios básicos:**
  - 1 rollo de papel de cocina, papel film y aluminio.
  - 1 dispensador de jabón para manos
  - Jabón para manos y dispensador.
  - Basurero y utensilios básicos de limpieza.
  - Disponibilidad de hielo.
- **Importante:**
  - La distribución de los cubículos será asignada por los organizadores.
  - Solo se permitirá el uso de los tomacorrientes disponibles en la cocina del concurso.
  - Los participantes deben traer su propia vajilla y utensilios adicionales.
  - Una vez iniciada la competencia, **no se podrán introducir ni retirar ingredientes o utensilios**, salvo los platos de presentación.
- **Espacio de exhibición para artes culinarias**
  - Este espacio estará disponible para los participantes dos horas antes de la evaluación por parte de los jueces. Al llegar ese momento, el participante deberá retirarse por completo del área.
  - Se ubicará cerca de los cubículos de cocina y estará debidamente demarcado tanto para los participantes como para los espectadores.
  - Cada participante contará con una mesa identificada con su nombre, número de participación y categoría, destinada exclusivamente para la exhibición de su trabajo.
  - Las mesas estarán equipadas con un mantel provisto por la organización. No se permitirá el uso de adornos adicionales, salvo el rótulo con el nombre del platillo a presentar.
  - El participante será responsable del mantenimiento de su exhibición durante toda la jornada o hasta recibir autorización del juez para retirarla.



# Reglamento General

## 5. Normas de higiene y uniforme

### 5.1 Uniforme obligatorio

- **Filipina blanca de manga larga** (con logotipo de la institución y nombre del participante).
- **Pantalón negro o gris a cuadros (todo el equipo igual).**
- **Mandil o delantal blanco.**
- **Zapatos negros cerrados y antideslizantes.**
- **Gorro o cofia blanca.**

### 5.2 Reglas de higiene personal

- **Prohibido:** perfumes, joyería, uñas pintadas.
- **Cabello:** debe estar completamente recogido dentro de la cofia.
- **Barba:** si es prominente, debe cubrirse con cubrebocas.
- **Hombres:** aseados y afeitados.

### 5.3 Buenas prácticas en cocina

- Requerimiento básico de manejo HACCP para restaurantes
- Lavado constante y correcto de manos.
- Requerimiento de temperatura fuera de zona de peligro
- Uso correcto de guantes.
- Almacenamiento adecuado de alimentos.
- Manejo adecuado de derrames y basura
- Manejo correcto de cuchillos y utensilios lavados y desinfectados.
- Adecuado uso de tablas de cortar y toallas de cocina.
- Separación adecuada de residuos orgánicos e inorgánicos.

## Sostenibilidad

Se tendrá en cuenta el correcto uso de los alimentos, y el menor desperdicio y descarte del mismo; como así también la separación de orgánicos e inorgánicos será observada.

# Reglamento General

## 6. Sistema de puntuación

### 6.1 Aspectos a considerar durante la preparación:

- Mesa de trabajo limpia y ordenada
- Cumplimiento de normas de sanidad
- Manejo adecuado de equipo y utensilios
- Fluidez en el trabajo
- Técnicas y destrezas culinarias
- Uso eficiente del tiempo (1 punto de penalización por minuto de retraso. Descalificación tras 10 minutos de demora).

### 6.2 Durante la degustación:

- Métodos de servicio y presentación.
- Tamaño de las porciones.
- Balance nutricional.
- Creatividad y compatibilidad de ingredientes.
- Sabor, textura y cocción.

### Puntos clave:

- **Emplatado:** limpio, sin decoraciones artificiales, práctico y ejemplar.
- **Innovación:** presentación moderna y apetitosa.
- **Composición:** proporción adecuada de vegetales, carbohidratos, proteínas y fibra.

## 7. Inscripción y requisitos

### 7.1 Inscripción

**Fecha límite:** 14 de agosto de 2025 o hasta llenar el cupo (14 equipos).

**Contacto:** [competenciaculinaria@industriaguatemala.com](mailto:competenciaculinaria@industriaguatemala.com)

### Documentos requeridos:

Formulario oficial de inscripción.

Copia de documento de identidad o pasaporte (para verificar edad) de cada competidor.

# Reglamento General

## 7.2 Reuniones previas

**Lunes 28 de julio | 6:00 p.m. (Hora de Guatemala)** – Reunión técnica vía Zoom.

**Viernes 30 de agosto | 12:00 p.m. (Hora de Guatemala)** – Sorteo de cocinas y horarios de participación.

## 8. ¿Por qué competir?

- Enfréntate a los mejores chefs y perfecciona tus habilidades bajo presión.
- Conéctate con una comunidad culinaria internacional.
- Demuestra tu talento y sumérgete en las nuevas tendencias de la industria.

**¡Muestra tu pasión y conviértete en el próximo Junior Chef campeón!**





“DESCUBRIENDO EL TALENTO  
GASTRONÓMICO DEL FUTURO”

Organizado por:



Avalado por:

