



"Donde la pasión y la experiencia se
encuentran"

REGLAMENTO

COMPETENCIA CULINARIA

SENIOR / JUNIOR CHEF 2026

7 – 9 SEPTIEMBRE 2026

TIKAL FUTURA HOTEL & CENTRO DE CONVENCIONES
GUATEMALA, CA.

ORGANIZADO POR:



AVALADO POR:



Competencia Culinaria, 7, 8 y 9 de septiembre 2026

Organizado por la Gremial de Restaurantes de Cámara de Industria, INGUAT e INTECAP, bajo la coordinación operativa de Profesionales Culinarios y con el aval internacional de la Asociación Gastronómica Argentina (AGAR).

La presente edición 2026 incorpora mejoras en su formato competitivo, fortaleciendo la participación de talento emergente y profesionales de la industria, promoviendo estándares internacionales de evaluación, innovación culinaria y sostenibilidad.

1. Jurado Asociación Gastronómica Argentina – AGAR:



Chef Fernando Umar
Presidente



Chef Aldo Ansaldi
Vicepresidente



Chef Javier Moyano
Director Ejecutivo Nacional

- Jurado calificador:

- 3 jueces de mesa, encargados de la evaluación de los menús en sus diferentes categorías
- 3 jueces de piso, encargados de supervisar la ejecución en cocina

2. Categorías, requisitos de participación y reglas de competencia

2.1 Categoría Junior Chef

Equipos conformados por:

- 3 Cocineros (todos menores de 24 años)
- 1 Asistente (quien solo podrá asistir en limpieza y organización, sin intervenir en técnicas culinarias evaluadas)

Requisitos:

- Estar inscritos en programas educativos de gastronomía.
- Aval institucional (escuela o academia)
- 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

2.1.1. 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 2026:

- Café
- Chipilín
- Frutos nativos (jocote, nance o papaya)
- Chile

2.1.2. 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

2.1.3. Tiempos de competencia

1. Revisión de mise en place: 30 minutos antes de la competencia, con las 3 copias del menú
2. Ordenamiento del box de cocina: 15 minutos
3. Preparación y cocción de alimentos: 75 minutos
4. Emplatado del menú: 15 minutos
5. Limpieza y sanitización del box: 15 minutos

2.2 Categoría Senior Chef

2.2.1. Formato de competencia:

La categoría Senior Chef está diseñada para evaluar habilidades profesionales individuales en condiciones reales de cocina, priorizando técnica, organización, creatividad y viabilidad operativa.

Cada equipo estará conformado por:

- Chef (competidor principal)
- 1 asistente (apoyo logístico limitado)

2.2.2. Requisitos:

- Experiencia comprobable en la industria gastronómica
- Podrán participar:
 - Chef de restaurantes, hoteles o emprendimientos
 - Instructores culinarios
 - Profesionales independientes del sector gastronómico

2.2.3. Menú a preparar:

- El competidor deberá elaborar UN MENÚ DE TRES TIEMPOS, compuesto por:
 - Aperitivo (amuse-bouche)
 - Plato principal
 - Postre
- Porciones:
 - 4 porciones por cada tiempo
- Ingredientes obligatorios 2026:
 - Café
 - Chipilín
 - Frutos nativos (jocote, nance o papaya)
 - Chile

2.2.4. Normas sobre ingredientes

- Se permite traer ingredientes pesados y porcionados, pero no premezclados
- Vegetales limpios, lavados y pelados, pero sin cortar ni dar forma
- 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

2.2.5. Rol del asistente

- El asistente podrá:
 - Apoyar en limpieza y orden
 - Facilitar utensilios
 - Apoyar en mise en place básica (sin ejecutar técnicas clave)
- El asistente **NO** podrá:
 - Cocinar proteínas principales
 - Ejecutar técnicas determinantes del plato
 - Emplatar

2.2.6. Tiempos de competencia:

- Revisión de mise en place: 15 minutos antes
- Organización del box: 15 minutos
- Preparación y cocción: 90 minutos
- Emplatado: 15 minutos
- Limpieza: 15 minutos

2.2.7. Condiciones de participación:

- Los participantes competirán bajo el mismo formato técnico de evaluación que la categoría Junior, con estándares ajustados al nivel profesional
- Los horarios serán intercalados con la categoría Junior, garantizando equidad operativa y visibilidad dentro del evento

2.2.8. Enfoque de evaluación:

Además de los criterios generales, se valorará especialmente:

- Nivel técnico y precisión culinaria
- Innovación aplicada a cocina profesional
- Rentabilidad y viabilidad del plato
- Presentación con estándares de restaurante

2.2.9. Disposición general de categorías:

- Ambas categorías (Junior y Senior) se desarrollarán dentro del mismo espacio de competencia
- La categoría Senior Chef utilizará las mismas estaciones de cocina, en horarios intercalados con la categoría Junior
- El comité organizador asignará horarios previamente mediante sorteo

3. 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
 - Jabón con dispensador para manos
 - 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 marcado 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

4. Normas de higiene y uniforme:

4.1. Uniforme obligatorio

- Filipina blanca de manga larga (con logotipo de la institución y nombre del participante)
- Pantalón negro
- Mandil o delantal blanco
- Zapatos negros cerrados y antideslizantes
- Gorro o cofia blanca

4.2. 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

4.3. 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

5. Sistema de puntuación

5.1. Aspectos por 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)

5.2. 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 y práctico
- Innovación: presentación moderna y apetitosa
- Composición: proporción adecuada de vegetales, carbohidratos, proteínas y fibra

6. Inscripción y requisitos

6.1. Inscripción

- Fecha límite: 17 de agosto de 2026 o hasta llenar el cupo (10 equipos junior 6 equipos senior)
- Contacto: Esteban García (+502 5177-5591)
- Correos electrónicos:
 - pasionculinariagt@gmail.com
 - competenciaculinaria@industriaguatemala.com
- Documentos requeridos:
 - Formulario oficial de inscripción trasladado por la organización
 - Copia de documento de identidad o pasaporte para verificar edad de cada competidor

6.2. Reuniones previas

- Lunes 27 de julio | 6:00 p.m. (Hora de Guatemala) – Reunión técnica vía Google Meet
- Lunes 31 de agosto | 12:00 p.m. (Hora de Guatemala) – Sorteo de cocinas y horarios de participación vía Google Meet

7. ¿Por qué competir?

Vive una experiencia culinaria de alto nivel y pon a prueba tus habilidades en un entorno profesional y competitivo.

Conéctate con chefs, instructores y profesionales de la industria a nivel nacional e internacional, bajo estándares avalados por organismos gastronómicos de prestigio.

Demuestra tu talento, creatividad e innovación, integrando tendencias actuales y el uso consciente de ingredientes con identidad regional.

Fortalece tu proyección profesional, desarrolla tu capacidad de ejecución bajo presión y forma parte de una comunidad que impulsa la excelencia culinaria.

¡Acepta el desafío, representa tu talento y conviértete en uno de los protagonistas de la Competencia Culinaria 2026!