



BASES Y REGLAMENTO

CONCURSO NACIONAL DE ESTUDIANTES DE ACADEMIA 2026

Introducción Cocina Chilena:

Desde 1986 la Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, realiza el prestigioso Concurso Nacional de Gastronomía.

Dada la preocupación por la profesionalización del sector y del capital humano, Achiga incorpora al torneo nacional el año 2023 la Categoría Estudiantes de Academias.

Este 2026 se celebrará la cuarta edición de este importante certamen, que ha crecido en el tiempo y es el concurso de estudiantes de academias más relevante a nivel nacional.

La competencia, se enmarca en la Hoja de Ruta de Achiga que busca hacer brillar la cocina chilena, en un esfuerzo por preservar y promover la diversidad y riqueza de la gastronomía local, productos y tradiciones culinarias que representan lo mejor de nuestra cocina.

Para avanzar en este proyecto, ACHIGA considera fundamental vincular a todos los actores que convergen en la industria, siendo pilar para el desarrollo de esta iniciativa el mundo académico y los futuros profesionales del sector. Serán ellos, mediante sus preparaciones, los responsables de poner en valor la gastronomía de nuestro país, resaltando productos y sabores que den a conocer el patrimonio inmaterial de nuestro territorio.

Por ello, en esta versión del torneo, ACHIGA invita a participar en la Categoría Cocina Chilena Estudiantes de Academias, a un estudiante de gastronomía que esté cursando el segundo año de carrera y un ayudante de las distintas casas de estudio que imparten la carrera a lo largo del territorio nacional.

En esta versión, serán dos las preparaciones típicas de la cocina chilena, la cual desafía a nuestros futuros cocineros con una receta popular que se comercialice en el territorio nacional.

Bases y Reglamento

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el Concurso. El participar establece el compromiso de cumplirlas (se deberá firmar un documento anexo).

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer todos los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización del evento.

- **Cocina Chilena**

La prueba técnica constará del diseño y ejecución de un menú de dos tiempos compuesto por:

- **Entrada (Tradición):** Confección de un **Chupe de Mariscos tradicional**, enfocado en rescatar la autenticidad, textura y sazón representativa de la gastronomía típica nacional.
- **Plato Principal (Innovación):** Elaboración de una propuesta de autor cuyo ingrediente principal sea el **Congrio**, complementado con **dos acompañamientos** basados en productos tradicionales del territorio chileno. Se evaluará la aplicación de técnicas fileteado, culinarias contemporáneas, la armonía de sabores y la correcta ejecución de los puntos de cocción.

Número de participantes:

En la categoría Cocina Chilena Estudiantes, podrán concursar hasta 12 equipos, conformados por un estudiante que se desempeñará como líder del equipo y un ayudante.

Podrán participar hasta dos equipos de cada sede de las distintas casas de estudio del país.

*El Comité Organizador se reserva el derecho de admisión al concurso.

Aspectos generales:

1.- Lugar y fecha de la realización

Inacap Apoquindo, ubicado en Av. Apoquindo 7282, Las Condes, Santiago.

El torneo se efectuará el 10 y 11 de noviembre de 2026, a partir de las 08:00 hrs.

2.- Evaluación

El jurado calificador supervisará la preparación de los platos y los degustará para emitir su juicio (80%). Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación específicas. La puntuación será anotada en una hoja de calificación estándar.

En la categoría Cocina Chilena, cada miembro del jurado evaluará los siguientes aspectos:

- Sabor 1- 40
- Valor Tradicional 1-20

- Puntos de cocción 1-10
- Presentación 1-5
- Temperatura 1-5
- Total 80 pts.

- Se calificará, además:
- Buenas Prácticas de Manufactura y Trabajo en Cocina (20pts.).

Si el participante y/o su ayudante no cumplen con las buenas prácticas de manufactura, pueden ser descalificados del certamen. Se calificará: mise en place, aprovechamiento de las materias primas, utilización de los productos y técnicas de preparación.

- Aprovechamiento de materia prima 1-3
- Elaboración de Mise en Place 1-3
- Técnicas de Corte 1-3
- Técnicas de Cocción 1-3
- Trabajo en Equipo 1-3
- Higiene/ Procedimiento sanitario 1-5
- Total: 20 pts.

-Los ganadores serán los que obtengan la mayor puntuación de la suma de sus preparaciones, después de restar las penalizaciones, en el caso de que las hubiere.

Reglamento:

- 1.- Todos los platos que concursan deben ser preparados completamente en el lugar del certamen. Los participantes contarán con dos horas y media desde la entrada a cocina hasta la salida de los platos para la presentación al jurado.
- 2.- Los participantes deben llevar todos los ingredientes necesarios para su preparación.
- 3.- Los concursantes sólo podrán llevar preparados caldos bases y productos hidratados.
- 4.- Cada participante deberá elaborar 5 platos idénticos para presentación al jurado.
- 5.- Los participantes deben llegar dos horas antes de su entrada a cocina al lugar del certamen para ordenar sus puestos de trabajo y para que el Comité Organizador revise los productos que llevan los concursantes.

6.- La vajilla de presentación será de libre elección por parte del participante (cada uno la debe llevar). No obstante, el comité organizador dispondrá de vajilla idéntica (plato blanco base de 30 cm de diámetro), por si algún participante requiere utilizarla.

7.- Los participantes que así lo deseen, podrán llevar las materias primas para sus elaboraciones sólo peladas y envasadas correctamente, no se permitirán materias primas procesadas (picadas).

*Las materias primas que lleven los concursantes peladas y envasadas, deben volverse a sanitizar en el lugar del certamen.

8.- Sistema de Penalización:

- Retraso más de 3 minutos, no podrá presentar sus platos al jurado.
- Quienes no entreguen su receta vía e-mail en el plazo indicado (3 de noviembre 2026), se le descontarán 10 pts. por el atraso.

9.- Horarios de participación:

Categoría Cocina Estudiantes / martes 10 de nov.			
Nº	ENTRA	SALE	Equipos
1	10:00:00	12:30:00	Equipo 1
2	10:10:00	12:40:00	Equipo 2
3	10:20:00	12:50:00	Equipo 3
4	10:30:00	13:00:00	Equipo 4
5	13:30:00	16:00:00	Equipo 5
6	13:40:00	16:40:00	Equipo 6

Categoría Cocina Estudiantes / miércoles 11 de nov			
Nº	ENTRA	SALE	Equipos
7	10:00:00	12:30:00	Equipo 7
8	10:10:00	12:40:00	Equipo 8
9	10:20:00	12:50:00	Equipo 9
10	10:30:00	13:00:00	Equipo 10
11	13:30:00	16:00:00	Equipo 11
12	13:40:00	16:10:00	Equipo 12

10.- Podrán participar hasta dos equipos por sede de cada casa de estudios. El equipo está compuesto por dos estudiantes -un líder de equipo y su ayudante- en representación de las distintas casas de estudio, que estén cursando el segundo año de la carrera. Al momento de la inscripción, se solicitará el certificado de alumno regular y cédula de identidad de los participantes (el ayudante no debe estar en un semestre superior al estudiante líder del equipo).

11.- Todos los concursantes y ayudantes tendrán que presentarse el día del concurso con uniforme completo, que consiste en chaqueta blanca lisa (sin identificación) y pantalón negro.

12.- Los participantes deben llevar sus propios utensilios de cocina.

13.- Todos los participantes ceden los derechos de difusión a Achiga de sus recetas, fotos, videos.

14.- La organización aportará solamente equipos de cocina: horno, congelador, refrigerador, abatidor, cocina y mesón. No estará disponible otro tipo de equipamiento.

15.- Todos los participantes deben enviar la receta en el formato solicitado, el día 03 de noviembre de 2026 por correo electrónico a jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl. El participante que no envíe la información de su receta será penalizado, según se establece en las bases.

El día de su participación, cada equipo participante debe presentar un dossier de su preparación con el relato de su plato y la receta de la preparación, la que debe contener los ingredientes, gramaje y preparación del plato.

16.- Serán descalificados los participantes y ayudantes que:

- No estén con uniforme completo de cocina, es decir: chaqueta de chef blanca lisa, pantalón negro, zapatos o zuecos negro, mandiles o delantal blanco y gorro tradicional de chef. No se aceptará otro tipo de uniforme.
- Se eliminará automáticamente del concurso:

- Cualquier presentación que identifique al establecimiento o participante.

- Se eliminarán a los concursantes que no se presenten a la hora que sean citados por el Comité Organizador y a los que no abandonen las cocinas después de su participación.

- Se les recuerda a los participantes que un motivo de eliminación son las faltas graves a las buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria. Con esto, se entiende que, si un participante se corta profundamente o tiene una quemadura grave, queda automáticamente descalificado.

- Provoquen disturbios o dificultades en el recinto del concurso.

-Quienes se encuentren bajo la influencia del alcohol.

17.- El Comité Organizador se reserva el derecho de decidir la ubicación de cada equipo en las cocinas.

18.- Los materiales de limpieza y desinfección deben estar rotulados, y serán de responsabilidad de cada participante.

19.- Al concluir el tiempo de concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo y el inventario del material en presencia de los candidatos. El lugar de trabajo y el equipamiento debe ser entregado en las mismas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar "higiene".

20.- El **martes 06 de octubre** se realizará la reunión técnica del certamen en formato **on line a las 10:00 hrs.**, de carácter obligatorio

Inscripciones

La confirmación e inscripción al torneo se podrá realizar hasta el lunes 05 de octubre al correo jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl.

El valor de la inscripción para los socios de Achiga en esta categoría es de \$130.000. Para los establecimientos que no sean socios, el valor de la inscripción es de \$150.000.

Premiación

Todos los participantes deberán presentarse a la ceremonia de premiación con su uniforme de cocina.

De acuerdo al puntaje obtenido por los participantes, se entregarán tres medallas: Oro, Plata y Bronce y mención honrosa al cuarto lugar.

El lugar, día y hora de la ceremonia de premiación está por definir y se avisará con antelación al evento.

Nota importante: los ganadores de esta categoría se considerarán potenciales participantes de Achiga, si así lo quisieran, para futuros concursos importantes a nivel nacional e internacional.