



COPA  
ENTRE NÓS  
LATINO AMÉRICA

# Reglamento Técnico Oficial

1ª Copa Entre Nós Latinoamérica

Congreso Brasileño de Gastronomía Entre Nós · 7 al 10 de noviembre de 2026, Itajaí (SC), Brasil

Traducción al español del **Reglamento Técnico Oficial** (versión del 9 de octubre de 2026). En caso de divergencia entre esta traducción y el original en portugués, prevalece el texto en portugués.

CONGRESO BRASILEÑO DE GASTRONOMÍA ENTRE NÓS

Este documento presenta las directrices generales para la inscripción, selección y participación en la «1ª Copa Entre Nós Latinoamérica». Las normas técnicas completas de la competencia presencial, incluidos los temas, equipamientos, insumos obligatorios, dinámica y procedimientos de evaluación, se presentarán posteriormente en el Proyecto Prueba (Projeto Teste) de la competencia.

## Índice

|           |                                                                     |           |                                                            |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------|
| <b>01</b> | Disposiciones Generales                                             | <b>08</b> | Cuerpo de Jurados y Estructura de Evaluación               |
| <b>02</b> | Objetivos y Concepto de la Copa                                     | <b>09</b> | Criterios de Puntuación, Promedio y Reglas de Desempate    |
| <b>03</b> | Lo que Buscamos en el Concepto del Plato                            | <b>10</b> | Incidencias, Penalidades y Resolución de Conflictos        |
| <b>04</b> | Público Objetivo, Elegibilidad y Selección de los Competidores      | <b>11</b> | Premios y Títulos Oficiales                                |
| <b>05</b> | Plazos e Inscripciones (1ª Etapa – Selección Digital)               | <b>12</b> | Realización                                                |
| <b>06</b> | Cronograma y Formato de la Copa (2ª Etapa – Presencial)             | <b>13</b> | Consideraciones Finales (Perspectiva de Futuro y Derechos) |
| <b>07</b> | Área de Prueba (Infraestructura, Equipamientos y Reglas de Higiene) |           |                                                            |

## 01 Disposiciones Generales

### Definición

Este reglamento establece las reglas para la selección y la ejecución presencial de la 1ª Copa Entre Nós Latinoamérica. La competencia se realiza ante el público y se considera la máxima expresión de la técnica culinaria, la originalidad y el respeto por los insumos.

### Lugar y Fecha

La etapa presencial se realizará durante el Congreso Brasileño de Gastronomía Entre Nós, del 7 al 10 de noviembre de 2026, en el Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira, en Itajaí (SC), Brasil.

### Logística y Costos

Todos los costos de pasajes, hospedaje y alimentación corren por cuenta exclusiva del competidor o de su institución educativa.

## 02 Objetivos y Concepto de la Copa

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Desarrollo Académico</b>     | Incentivar el crecimiento práctico, la investigación en gastronomía aplicada y la capacitación técnica de estudiantes de Gastronomía.                                                                                                                                                                |
| <b>Identidad y Territorio</b>   | Estimular el rescate, la preservación y la investigación histórica de las culturas alimentarias regionales, el uso de técnicas tradicionales y de productos de origen.                                                                                                                               |
| <b>Competencias</b>             | Desarrollar competencias técnicas de alta gastronomía, como la capacidad de planificación y de plan de acción, la organización y la higiene en los procesos, la gestión del tiempo, la concentración absoluta y la capacidad de trabajar bajo presión en un ambiente de competencia ante el público. |
| <b>Sostenibilidad Operativa</b> | Difundir e incentivar la aplicación práctica de valores fundamentales orientados al desarrollo sostenible y al desperdicio cero en la gastronomía de vanguardia.                                                                                                                                     |

## 03 Lo que Buscamos en el Concepto del Plato

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Narrativa de Territorio</b> | Platos originales y de autor que funcionen como vehículos narrativos, capaces de expresar con claridad la cultura, la historia, las personas y los insumos de un territorio específico relacionado con su identidad de origen.                                            |
| <b>Pilares de Evaluación</b>   | Se valorarán prioritariamente las preparaciones que equilibren de forma perfecta la excelencia técnica, la creatividad artística, el respeto por las tradiciones y la cultura alimentaria, la viabilidad gastronómica y la responsabilidad ambiental (Cocina del Mañana). |

## 04 Público Objetivo, Elegibilidad y Selección de los Competidores

La competencia estará compuesta por dos grupos de Competidores, definidos según su experiencia profesional o su vínculo académico:

### Grupo 1 – Profesionales

Dirigido a profesionales del área de Gastronomía que comprueben más de 3 (tres) años de experiencia profesional. La inscripción será individual y cada Competidor representará su territorio de origen.

### Grupo 2 – Estudiantes

Dirigido a estudiantes de Gastronomía con matrícula activa y vínculo comprobado con una institución educativa reconocida, en carreras técnicas o superiores del área de Gastronomía. No serán elegibles los estudiantes matriculados exclusivamente en carreras en modalidad de Educación a Distancia (EAD).

Para ambos grupos se exigirá una edad mínima de 18 años cumplidos al 07/11/2026.

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Territorio</b>                        | Los Competidores deberán representar un territorio ubicado en uno de los países participantes de América Latina, estableciendo una relación entre su propuesta gastronómica y la identidad cultural de la región representada.                                                                           |
| <b>Selección de los Participantes</b>    | Los candidatos de ambos grupos participarán en la primera etapa del proceso de selección (Selección Digital) y serán evaluados por la Comisión Técnica y la Curaduría de la Copa para clasificar a la etapa presencial.                                                                                  |
| <b>Grupo 1 – Profesionales</b>           | Las inscripciones serán individuales. Tras la Selección Digital, los 4 (cuatro) profesionales con mayor puntuación clasificarán a la etapa presencial.                                                                                                                                                   |
| <b>Grupo 2 – Estudiantes</b>             | Cada institución educativa participante será responsable de realizar su selección interna y podrá indicar hasta 2 (dos) estudiantes para la Selección Digital. El estudiante que obtenga la mayor puntuación entre los indicados será el representante oficial de la institución en la etapa presencial. |
| <b>Criterios de la Selección Digital</b> | Se evaluarán la receta de autor, la creatividad y la originalidad, la ficha técnica, la contextualización del plato, las técnicas utilizadas, la identidad territorial, la presentación visual, la viabilidad de ejecución y la coherencia de la propuesta.                                              |

## 05 Plazos e Inscripciones (1ª Etapa – Selección Digital)

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuota de Inscripción</b>                              | Exenta en 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Plazo Final</b>                                       | Las inscripciones electrónicas cierran a las 23:59 del 31 de octubre de 2026, mediante el formulario oficial en línea, disponible en:<br><a href="http://lp.entrenosgastronomia.com/copa">lp.entrenosgastronomia.com/copa</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Documentación Obligatoria</b>                         | <p>En el momento de la inscripción, los candidatos deberán presentar los documentos correspondientes a su grupo:</p> <p><b>Grupo 1 – Profesionales:</b> documento oficial de identidad (DNI, cédula o pasaporte) y comprobante de experiencia profesional mínima de 3 (tres) años en el área de Gastronomía.</p> <p><b>Grupo 2 – Estudiantes:</b> documento oficial de identidad (DNI, cédula o pasaporte) y comprobante de matrícula o de vínculo estudiantil activo con una institución educativa elegible.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>La Receta de Inscripción y el Dossier Descriptivo</b> | <p>Envío de una receta de autor inédita para que la Curaduría evalúe el nivel de planificación técnica. Esta receta sirve exclusivamente como criterio de corte para la selección y no será preparada en la competencia final. El dossier descriptivo debe contener:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Justificación conceptual y contextualización histórica/territorial.</li><li>• Ficha técnica con el modo de preparación detallado y la descripción de las técnicas culinarias empleadas.</li><li>• Inclusión de hasta 3 ingredientes regionales característicos con identidad cultural (de origen, tradicionales o con indicación geográfica) de la región del competidor.</li><li>• Un boceto visual (sketch / dibujo estructural detallado) del montaje planificado del plato.</li><li>• Exactamente 3 fotos reales del plato tomadas desde ángulos distintos (una de ellas obligatoriamente en ángulo cenital de 90 grados, vista desde arriba).</li></ul> |

## 06 Cronograma y Formato de la Copa (2ª Etapa – Presencial)

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|---------------|-----------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| <b>Estructura de la Prueba</b>                     | La competencia se realizará en 3 días consecutivos (domingo, lunes y martes).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| <b>Tiempo de Ejecución</b>                         | <p>Cada competidor tendrá 8 horas estrictas de actividades cronometradas en cocina, distribuidas en cuatro etapas:</p> <table><tr><td>Ambientación</td><td><b>45 minutos</b></td></tr><tr><td>Mise en place</td><td><b>2 horas y 15 minutos</b></td></tr><tr><td>Organización del box y verificación de los insumos</td><td><b>30 minutos, sin poder cocinar</b></td></tr><tr><td>Ejecución de la prueba</td><td><b>4 horas y 30 minutos</b></td></tr></table> | Ambientación | <b>45 minutos</b> | Mise en place | <b>2 horas y 15 minutos</b> | Organización del box y verificación de los insumos | <b>30 minutos, sin poder cocinar</b> | Ejecución de la prueba | <b>4 horas y 30 minutos</b> |
| Ambientación                                       | <b>45 minutos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| Mise en place                                      | <b>2 horas y 15 minutos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| Organización del box y verificación de los insumos | <b>30 minutos, sin poder cocinar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| Ejecución de la prueba                             | <b>4 horas y 30 minutos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| <b>Menú de Entrega</b>                             | Cada competidor deberá presentar obligatoriamente dos preparaciones distintas, en 8 (ocho) porciones individuales de cada preparación, en tamaño degustación: 1 Plato de Entrada y 1 Plato Principal.                                                                                                                                                                                                                                                          |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| <b>Proyecto Prueba</b>                             | El Proyecto Prueba de la etapa presencial estará disponible a partir del 14 de septiembre de 2026. Los Competidores que se inscriban después de esa fecha recibirán el documento en el momento de la inscripción. El Proyecto Prueba presentará las directrices técnicas de la prueba, incluidos los temas, ingredientes obligatorios, equipamientos, dinámica de ejecución y demás requisitos técnicos.                                                       |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| <b>Logística de Insumos</b>                        | Los competidores son plenamente responsables de traer todos los insumos de su receta base. La organización proporcionará exclusivamente las proteínas oficiales y un Ingrediente Sorpresa Obligatorio, que será revelado el 7 de noviembre de 2026, en la reunión técnica de alineación.                                                                                                                                                                       |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |
| <b>Cierre y Resultados</b>                         | El anuncio oficial de los finalistas y la ceremonia de premiación se realizarán el martes 10 de noviembre de 2026, a las 17:00, en el Palco Feira del Congreso Brasileño de Gastronomía Entre Nós.                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                   |               |                             |                                                    |                                      |                        |                             |

## 07 Área de Prueba (Infraestructura, Equipamientos y Reglas de Higiene)

---

### Lugar y Fecha de las Pruebas

Las pruebas de cocina se realizarán en la Arena Gastronómica del Congreso Brasileño de Gastronomía Entre Nós, del 8 al 10/11/2026. Sin embargo, todos deberán presentarse el 07/11/2026 a las 11:00 en la Arena Gastronómica para la reunión técnica de alineación de los detalles finales de la competencia.

---

### Estación de Trabajo Estándar y Utensilios

**Infraestructura:** cada estación individual contará con condiciones idénticas de mobiliario, equipamientos, utensilios básicos y espacio reservado en cámara fría. (Los detalles se divulgarán en el reglamento complementario.)

**Kit personal permitido:** se permitirá el ingreso de un kit personal de pequeños utensilios por competidor (como cuchillos, pinzas, tamices y coladores).

## 08 Cuerpo de Jurados y Estructura de Evaluación

### Composición del Jurado

Está compuesto por Profesionales de Gastronomía, divididos en dos comités de fiscalización:

**Jurado de Degustación:** enfocado exclusivamente en la evaluación sensorial de sabor, temperatura, composición de texturas, presentación visual, narrativa del territorio y contextualización de las recetas.

**Jurado de Cocina:** compuesto por profesionales encargados de supervisar en tiempo real la metodología de trabajo, la aplicación técnica, la higiene personal y del ambiente de trabajo, el descarte responsable y la optimización contra el desperdicio.

## 09 Criterios de Puntuación, Promedio y Reglas de Desempate

La evaluación tendrá una puntuación máxima de 100 puntos, distribuidos entre Degustación y Cocina:

### DEGUSTACIÓN

#### 60 puntos

- Sabor y equilibrio del plato.
- Elección y ejecución de las técnicas.
- Presentación visual.
- Contextualización y coherencia con la identidad gastronómica.
- Uso de los ingredientes obligatorios.

### COCINA

#### 40 puntos

- Metodología de trabajo, higiene, limpieza y postura.
- Optimización del desperdicio de insumos y sostenibilidad.

## 10 Incidencias, Penalidades y Resolución de Conflictos

### Atrasos y entregas

Los atrasos no generarán compensación de tiempo. Las entregas fuera de plazo, incompletas o en desacuerdo con la prueba estarán sujetas a las penalidades previstas.

### Elementos y ayudas no permitidos

El uso de recursos no autorizados, la ayuda externa o la interferencia de acompañantes podrá resultar en penalización.

---

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fallas de equipamientos</b>     | Los problemas en los equipamientos o en la infraestructura proporcionados por la Organización deberán comunicarse de inmediato. La Comisión Técnica definirá las medidas correspondientes, incluida la compensación de tiempo, cuando corresponda.                  |
| <b>Accidentes e interrupciones</b> | Los accidentes, la necesidad de atención médica o cualquier situación que interrumpa la prueba deberán comunicarse de inmediato a la Comisión Técnica, que definirá las medidas correspondientes, incluida una eventual compensación de tiempo, cuando corresponda. |
| <b>Conducta y seguridad</b>        | Las conductas antideportivas y el incumplimiento de las normas de higiene o de seguridad podrán resultar en penalización, descalificación o no evaluación del plato.                                                                                                |
| <b>Casos no previstos</b>          | Las situaciones no previstas serán resueltas por la Comisión Técnica, considerando los principios de equidad, seguridad e integridad de la competencia.                                                                                                             |

---

## 11 Premios y Títulos Oficiales

### 1º Lugar (Campeón Latinoamericano)

Recibe un espacio destacado con la publicación de la receta ganadora y de su trayectoria en la edición impresa de la Revista Entre Nós 2027, certificado de participación, trofeo, medalla de oro y reconocimiento oficial durante el congreso 2026.

### 2º Lugar

Recibe un espacio con la publicación de la receta y de su trayectoria en el Blog Entre Nós, certificado de participación, medalla de plata y reconocimiento oficial durante el congreso 2026.

### 3º Lugar

Recibe medalla de bronce, certificado de participación y reconocimiento oficial durante el congreso 2026.

- Todos los competidores que participen en la etapa presencial recibirán medalla y certificado de participación.
- La Comisión Organizadora podrá otorgar menciones especiales en categorías como valorización del territorio, innovación gastronómica, sostenibilidad e identidad cultural.
- Los premios adicionales ofrecidos por instituciones y empresas aliadas se divulgarán en el reglamento oficial.

## 12 Realización

La Copa Entre Nós Latinoamérica forma parte del Congreso Brasileño de Gastronomía Entre Nós, que se realiza del 7 al 10 de noviembre de 2026 en Itajaí (SC), Brasil. El Centreventos Governador Luiz Henrique da Silveira recibe el evento, que reunirá a profesionales, empresarios, productores, investigadores, profesores, estudiantes y grandes referentes nacionales e internacionales del sector. Se espera recibir a 50 mil personas a lo largo de los cuatro días de programación.

**50 mil**

personas a lo largo de los  
cuatro días

**1000**

congresistas,  
aproximadamente

**120**

marcas expositoras, más de

Con aproximadamente mil congresistas, más de 120 marcas expositoras y una programación distribuida en distintos ambientes, Entre Nós 2026 prepara su mayor edición y consolida a Itajaí como un importante territorio de encuentro, conocimiento, negocios y experiencias gastronómicas.

La programación presenta temas como innovación, gestión, emprendimiento, técnicas culinarias, sostenibilidad, sistemas alimentarios, valorización de los territorios, educación gastronómica, inteligencia artificial, transformación digital y nuevas perspectivas para el mercado.

## 13 Consideraciones Finales (Perspectiva de Futuro y Derechos)

### **Aceptación del Reglamento y Uso de Imagen**

La inscripción implica la lectura, el conocimiento y la aceptación íntegra de este Reglamento y de los documentos complementarios de la Copa. Los participantes autorizan el uso de su nombre, voz e imagen, registrados durante las actividades relacionadas con el evento, con fines institucionales, periodísticos y de difusión de la Copa y del Congreso, en los términos de la legislación aplicable.

La 1ª Copa Entre Nós Latinoamérica se consolida como un hito pedagógico y técnico fundamental para acercar la academia y el mercado de la alta gastronomía, como vitrina y plataforma de integración para las futuras generaciones de cocineros profesionales enfocados en la excelencia técnica y en la preservación de la cultura alimentaria de América Latina.