



# HANDBOOK CONTINENTAL CULINARY ASADORES Y PARRILLEROS

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation since 2010







*cpga en accion*

**LIFE IS  
ABOUT  
DREAMING**

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation since 2010





# QUIENES SOMOS

El Consejo Profesional Gastronómico de las Américas (CPGA) es una Organización Internacional de ámbito regional y continental, creada el 30 de abril de 2010, con el objetivo de ser un espacio de profesionales gastronómicos de las Américas, para la toma de decisiones, el dialogo multilateral y la integración de America.



**CRISTIAN PONCE DE LEON**  
**PRESIDENTE CPGA**



---

# CONTINENTAL CULINARY CUP ASADORES Y PARRILLEROS







# *Descripcion* **COMPETENCIAS**

## **BASES Y CONDICIONES PARA LAS COMPETENCIAS**

### **CONTINENTALES DE AMERICA Y EUROPA**

Este documento es oficial realizado por el equipo técnico del Comité Competencias Culinarias- CCC, y explica las reglas generales bajo las cuales se llevarán a cabo las Competencias Continentales de las Américas y Europa.

El envío de solicitud implica unos plenos conocimientos y aceptación de las normas y reglamento del mismo para participar de la Competencias Continental de las Américas.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este Reglamento e Informar oportunamente a los concursantes para la buena realización del evento o en caso de fuerza mayor cancelar el concurso.

## **DESCRIPCION** **1**

Los equipos que acceden a la CONTINENTAL CULINARY CUP  
Se clasifican de la siguiente manera:

#### **EN AMERICA:**

De 4 a 6 Equipos por América Central | 4- 6 Equipos por América del Sur | 4- 6 Equipos por Norteamérica | 4 Equipos por Antillas Caribeñas. Cabe destacar que se designan entonces 16 plazas para la Competencia Continental y puede acceder hasta 24 y de no ser ocupadas por el sub continente pertinente, se podrá solicitar o hacer pedido de uso de esas plazas.

#### **EN EUROPA:**

De 4 a 6 Equipos por Europa Occidental | 4- 6 Equipos por Europa del Norte | 4- 6 Equipos por Europa del Este | 4 Equipos por Europa del Sur. Cabe destacar que se designan entonces 16 plazas para la Competencia Continental y puede acceder hasta 24 y de no ser ocupadas por el sub continente pertinente, se podrá solicitar o hacer pedido de uso de esas plazas.





# *Descripcion* **COMPETENCIAS**

## **BASES Y CONDICIONES PARA LAS COMPETENCIAS**

### **CONTINENTALES DE AMERICA Y EUROPA**

Este documento es oficial realizado por el equipo técnico del Comité Competencias Culinarias- CCC, y explica las reglas generales bajo las cuales se llevarán a cabo las Competencias Continentales de las Américas y Europa.

El envío de solicitud implica unos plenos conocimientos y aceptación de las normas y reglamento del mismo para participar de la Competencias Continental de las Américas.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este Reglamento e Informar oportunamente a los concursantes para la buena realización del evento o en caso de fuerza mayor cancelar el concurso.

## **DESCRIPCION** **1** *A*

Los equipos que acceden a la CONTINENTAL CULINARY CUP  
Se clasifican de la siguiente manera:

#### **EN AMERICA:**

De 4 a 6 Equipos por América Central | 4- 6 Equipos por América del Sur | 4- 6 Equipos por Norteamérica | 4 Equipos por Antillas Caribeñas. Cabe destacar que en caso de NO REALIZARSE

#### **EN EUROPA:**

De 4 a 6 Equipos por Europa Occidental | 4- 6 Equipos por Europa del Norte | 4- 6 Equipos por Europa del Este | 4 Equipos por Europa del Sur. Cabe destacar que se designan entonces 16 plazas para la Competencia Continental y puede acceder hasta 24 y de no ser ocupadas por el sub continente pertinente, se podrá solicitar o hacer pedido de uso de esas plazas.





# Descripción COMPETENCIAS

## DE LOS ORGANIZADORES

# 2

La realización de una competencia culinaria continental que reúna a talentos de América y Europa representa mucho más que un simple evento gastronómico: es un espacio de encuentro intercultural, innovación y excelencia profesional. En un mundo cada vez más globalizado, la cocina se ha convertido en un lenguaje universal que transmite historia, identidad y evolución.

Esta competencia permite visibilizar la riqueza y diversidad de las tradiciones culinarias de ambos continentes, al tiempo que promueve el intercambio de conocimientos técnicos, valores sostenibles y nuevas tendencias alimentarias.

Además, este tipo de encuentros fomenta el desarrollo de jóvenes talentos, impulsa la formación continua de los profesionales del sector y consolida redes de colaboración entre instituciones educativas, chefs, productores y empresas del rubro gastronómico. En términos económicos y turísticos, también actúa como una vitrina para productos autóctonos, técnicas tradicionales y propuestas innovadoras que pueden proyectarse a nivel internacional.

Desde una perspectiva formativa y cultural, una competencia de esta envergadura contribuye a fortalecer la identidad gastronómica de cada región, pero también a generar un respeto mutuo y una visión integradora de la cocina como patrimonio vivo y motor de desarrollo. En definitiva, se trata de una plataforma estratégica para el crecimiento del sector culinario a nivel intercontinental, basada en la excelencia, la creatividad y el espíritu de colaboración.



## DE LOS AVALES INTERNACIONALES

# 3



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Organización  
Mundial de la Salud



MERCOSUR | MERCOSUL  
Unión de Parlamentarios Sudamericanos y del MERCOSUR



unitar  
United Nations Institute  
for Training and Research



GLOBAL  
NEGOTIATOR BUSINESS  
FOOD TRADE CORPORATION



HONORABLE  
SENADO  
DE LA PROVINCIA DE  
BUENOS AIRES



IICA  
COMISIÓN INTERAMERICANA  
DE COOPERACIÓN



BID  
Banco Interamericano  
de Desarrollo





# *Descripcion* **COMPETENCIAS**

## DE LA ESTRUCTURA

# 4

El Concurso estimula el desarrollo de los profesionales y estudiantes a nivel nacional e internacional, propicia su hermandad a través de un Certamen interno en primera instancia y luego un certamen a nivel continental, en donde se deberá demostrar la evolución y el progreso del Arte culinario, procurando el rescate de identidad de nuestras cocinas regionales, valorizando sus productos, contemplando la sustentabilidad y el buen uso de las materia primas y su impacto en la industria.

Los tres primeros equipos que resulten ganadores se harán merecedores de premios y el equipo que resulte ganador, nos representara en las Competencias Europeas y Mundiales que se designe participar en representación del Continente.

La importancia de este concurso es demostrar la calidad, el equilibrio y la diversidad de sus participantes así como una presentación creativa, original y de buen gusto que consolida técnicas culinarias modernas y se utilizaran los estándares de los reglamentos de competencia internacionales con la finalidad de mantener un solo reglamento y la uniformidad del lenguaje culinario.

### **LAS CATEGORIAS SON LAS SIGUIENTES**

**A - AMERICA CULINARY CHEF JUNIOR**

J/1JUNIOR (hasta 22 años o mayor de 22 que demuestre ser alumno regular con nota sello del instituto y su libreta de materias aprobadas o cursadas debidamente certificadas)

**B - AMERICA CULINARY CHEF PROFESIONAL O SENIOR**

S/1SENIOR ( El candidato debe tener al menos 22 años de edad, y contar con mas de 2 años de experiencia laboral comprobable.

**C - AMERICA CULINARY PASTRY CHEFS ( JUNIOR Y SENIOR)**

**D - AMERICAS COCKTAIL AND BEVERAGE (4 MODALIDADES: MIXOLOGIA - BARTENDING - COCTELERIA DE VANGUARDIA - FLAIR)**

**E - AMERICAS BARISTA Y BARISMO**

**F - AMERICA CULINARY ASADORES Y PARRILLEROS ( 2 MODALIDADES: ASADORES Y PARRILLEROS)**

**S- AMERICAS SOSTENIBLE , SALUDABLE Y NUTRITIVO (CATEGORIA ESPECIAL)**

Este concurso está abierto a: Chefs Ejecutivos – Chefs Propietarios- Chefs de Cuisine- Chefs de Hoteles, restaurantes, clubes y afines, Chefs de Empresas de Catering, Chefs Directores de Escuelas Culinarias.





# *Descripcion* **COMPETENCIAS**

## **REQUISITOS PARA LA CANDIDATURA**

# **5**

Su candidatura debe incluir los siguientes documentos de información:

- a-Carta de solicitud y compromiso del equipo y el país solicitante.
- b-Copia de cedula, documento de identidad o pasaporte del equipo (entrenador, capitán, asistente y runner)
- c-Hoja de vida de los participantes (nombre del equipo o instituto y país al que representa, nombre y apellido completo de los participantes , fecha de nacimiento, dirección, país, código postal, e.mails, teléfono)
- d-Recetas completa con los siguientes datos: ( nombre de los platos, ingredientes con sus unidades en kg a utilizar , procedimientos y desarrollo de la receta, foto de buena calidad)
- e-Se deberá enviar por mails lo citado anteriormente y en el día de competencia se deberá presentar 3 carpetas de idéntica información.

La aprobación de la candidatura dependerá:

- a.Correcta presentación en tiempo y forma
- b.Verificación correcta de hoja de vida

**IMPORTANTE:** Se exige la participación a todo aquel que haya participado anteriormente como juez de la Competencia Bocuse ´dor, Global Chefs Challenger , IKA Olympic y American Culinary Chefs.



# *Descripcion* **COMPETENCIAS**

## **REGLAMENTO GENERAL -CCC INGREDIENTES PERMITIDOS**

Ingredientes permitidos en la cocina:

- Hortalizas limpias, lavadas, peladas, sin cortar ni dar forma.
- Caldos sin salar, sazonados ni reducidos
- Proteinas premarinadas
- Pescados limpios, descamados, eviscerados, no fileteados
- Carnes limpias, deshuesados, sin cortar
- Aves limpias, deshuesadas, sin cortar
- Legumbres hidratadas

Se deben seguir las reglas del Manual de Seguridad Alimentaria del CPGA para mise en place e higiene de box de competencia.







# *Descripción* **COMPETENCIAS**

## **REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA ASADORES Y PARRILLEROS**

### **QUIENES PUEDEN PARTICIPAR**

Es abierto a profesionales de los y/o amateurs, teniendo estos que clasificar primeramente en su región y si la misma no ha realizado el clasificatorio podrán acceder por invitación especial al concurso nacional o por escrito justificando su participación.

LA IMPORTANCIA DE ESTE CONCURSO ES DEMOSTRAR LA CALIDAD DE NUESTRAS CARNES, LA TRADICIÓN DE NUESTROS ASADORES Y LA DIVERSIDAD DE LOS PARTICIPANTES ASI COMO UNA PRESENTACIÓN DE COCCION CORRECTA Y DE BUEN GUSTO QUE CONSOLIDE LAS TECNICAS DEL ASADO A LA PARRILLA Y EL MANEJO DEL FUEGO.

### **DE LOS ASADORES A LA PARRILLA**

- Los participantes deberán completar la planilla de datos/inscripción exigida por los organizadores, insertando su firma al finalizar, mediante la cual aceptan las condiciones impuestas por el mismo. La fecha límite de Inscripción será el 1 de ABRIL de 2026.
- Los participantes deberán PROVEERSE de todos los elementos necesarios para su trabajo: pinches, cuchillos, tenedores, tablas, aderezos, sal, etc. No habrá excepciones. El no cumplimiento de este punto es sujeto de sanción o no podrán participar del concurso.
- Los participantes deberán llevar su propio corte de carne de res para la parrilla. Este no deberá superar los 500gs de peso y se deberá acompañar de una guarnición también de cocción en parrilla a elección libre. Aclaración Importante: podrán utilizar cualquier tipo de carne (res, cordero, cerdo, aves, de caza o de cualquier tipo que dispongan)



# *Descripción* **COMPETENCIAS**

## **REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA ASADORES Y PARRILLEROS**

- Los participantes deberán contar con su propia leña o carbón pudiendo estos elegir las mismas.
- Cada pareja participante deberá ser mayor de 18 años y estará conformada por **UN ASADOR Y UN AYUDANTE O FOGONERO**, quedando el mismo comprendido dentro de las condiciones generales del presente reglamento.
- Podrán tener carteles identificatorios de la localidad y/o provincia a la que representa, asociación, etc., por la que participa. Podrán tener banderas, estandartes, banderines, gigantografías identificativos, no así carteles publicitarios.
- La organización proveerá de las parrillas para el desarrollo del menú de parrilla.

### **DE SU VESTIMENTA**

- Los asadores deberán estar vestidos con ropas tradicionales. Podrán usar gorra vasca o sombrero, pañuelo cuello o corbatín, camisa blanca o discreta, chaleco, campera, rastra o faja o ambas, bombacha, alpargata o botas. Se podrán colocar encima de estas prendas delantal completo o de cintura en el caso que la organización provea de delantal deberán utilizarlo sin excepción.

### **ALIMENTO Y BEBIDAS PERMITIDOS DURANTE LA COMPETENCIA**

- No está permitido consumir bebidas alcohólicas durante el certamen, si se permite el uso de tradicional mate durante la competencia y bebidas sin alcohol.

### **CRITERIOS DEL JURADO**

- Los participantes serán evaluados por Jurados Continentales del CPGAy los puntajes serán otorgados por el desempeño de los siguientes ítems:





# *Descripción* **COMPETENCIAS**

## **REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA ASADORES Y PARRILLEROS**

### **JURADOS DE CAMPO | CRITERIOS:**

- MISE EN PLACE (armado de stand y preparación previa, seguridad e higiene)
- Puntaje de: 0 a 10 puntos
- HIGIENE Y PREPARACION CORRECTA (sostenibilidad y buen uso de las materias primas)
- Puntaje de: 0 a 25 puntos
- TIEMPO DE PREPARACION ( se descontara 1 punto cada 2 minutos fuera del tiempo de entrega)
- Puntaje de: 0 a 05 puntos

### **JURADOS DE MESA | CRITERIOS:**

- PRESENTACION CORRECTA E INNOVACION (imagen y visualización del menú)
- Puntaje de: 0 a 10 puntos
- DEGUSTACION (resultado final, equilibrio en cocción, equilibrio en sal y aderezos, aroma, color, sabor, textura)
- Puntaje de: 0 a 35 puntos
- GUARNICION (acompañamiento de la carne)
- Puntaje de: 0 a 15 puntos

### **DEL ESPACIO**

- A los participantes se les proveerá de espacio físico para el desarrollo de su labor.
- A los participantes se les proveerá una mesa de trabajo y su espacio para asar.
- Los participantes deberán traer su leña a su elección para la competencia.
- No está permitido el uso de combustible líquido para encender el fuego.
- El equipo puede armar un gacebo o carpa para su uso durante el tiempo de competencia. El armado del mismo deberá ser realizado media hora antes de la competencia. (EN CASO DE SER AL AIRE LIBRE)
- El equipo de asadores se compondrá de 2 personas (1 asador principal, 1 asador ayudante)



# *Descripción* **COMPETENCIAS**

## **REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA ASADORES Y PARRILLEROS**

### **DE LA COMPETENCIA**

- Cada integrante del equipo podrá tener su bebida (agua, jugos) y podrán tener su equipo de mate y hasta incluso se permite algún alimento.
- La modalidad de cocción permite realizar su propio fuego y para este tendrá un tiempo determinado.

Las guarniciones podrán ser a elección libre, siendo estos acompañamientos tradicionales del plato según su región o elección

### **SOSTENIBILIDAD**

- Se tendrá en cuenta en el correcto uso de los alimentos, el menor desperdicio y descarte del mismo.

### **DE LA INSCRIPCION**

- La inscripción por equipo tendrá un valor de \$120 (dólares) socios y \$250 dolares) no socios CPGA, por equipo.
- Fecha Limite: hasta el 1 de MAYO de 2026
- Se abonara por la cuenta oficial de Pay Pal del CPGA.
- Se deberá enviar comprobante de pago antes de la fecha estipulada.
- El abono de la inscripción garantiza su participación, de lo contrario está sujeto a la organización.

### **DE LOS PREMIOS**

- Los premios se repartirán de la siguiente manera:
- 1º PUESTO: -Regalías de patrocinadores -Medallas y diploma de participación
- 2º PUESTO: Diploma de participación, más obsequios
- 3º PUESTO: Diploma de participación, más obsequios

### **CONSULTAS**

De lunes a viernes de 14 a 20 horas Emails: [institucionalcpga@gmail.com](mailto:institucionalcpga@gmail.com)



---

# CONTINENTAL CULINARY CUP ASADORES Y PARRILLEROS





*Judge Competition*  
**LIFE IS  
ABOUT  
DREAMING**

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation since 2010





# *judge america* **COMPETENCIAS**

El jurado calificador se compone de un mínimo de 5 representantes en mesa y 3 jurados de piso

Los jurados deben tener la certificación otorgada por el Comité CPGA en sus diferentes categorías:

JURADOS CONTINENTAL

JURADOS REGIONAL

JURADOS NACIONAL

JURADO DE ESPECIALIDADES

JURADOS JUNIORS

Se deben seguir las reglas de evaluación estandarizadas del CPGA y realizar el Seminario de actualización.

Se realizará un meeting técnico previo con los Jueces para resolver dudas e inquietudes

Los Miembros del Jurado deberán comprometerse para asistir a la capacitación formal o seminario de actualización.

Para la aceptación de la participación como JURADO cada uno se compromete a formar parte de todos los turnos de competencia. Si uno de los miembros del jurado no puede oficiar en una de las dos jornadas del concurso, la totalidad de sus calificaciones se cancelará.





# *judge america* **COMPETENCIAS**

Cristian Ponce de Leon, Presidente CPGA, es el coordinador responsable de la competición y presidente del jurado.

Joao Vergueiro Leme, Comite Competencia Culinarias CCC,

Leon Nicolas Pagnutti, Comite Asesor de Competencias Culinarias CCC

Maria Ines Vicente Vidal, Secetaria General Competencia Culinarias CCC,

Josefa Bichili, Coordinacion de Logistica y  
Lay Out de competencia y zona de competicion.

Pedro Zarate Neri, Director Observatorio de la Juventud CPGA

Luis Miguel Alvarez Miranda, Secretaria Administrativa CCC

Alejandro Madrigal, Marshal de Competencia CCC

Euda Morales, Coordinacion Congreso CPGA

Carmen Gaviria, Coordinación Cumbre CPGA

# INSTITUTO CPGA



## CULINARY ARTS AMERICA

*Educacion Transformadora*

UNLEASHING YOUR CREATIVE POTENTIAL

CPGA

[WWW.CONSEJOAMERICA.ORG/INSTITUTO](http://WWW.CONSEJOAMERICA.ORG/INSTITUTO)





# SUMATE A LA COMUNIDAD CPGA

¡PROFESIONALES LIDERES Y CHEFS  
PRESTIGIOSOS DE TODA AMERICA!!!

**REGISTER NOW**



EDUCACIONCPGA@GMAIL.COM





# HANDBOOK CONTINENTAL CULINARY ASADORES Y PARRILLEROS

WE ARE  
THE ONE  
AMERICA  
Foundation since 2010

