

HANDBOOK CONTINENTAL WELNESS FOOD

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010





cpga en accion

LIFE IS ABOUT DREAMING

WE ARE
THE ONE
AMERICA

Fundation 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.



A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read "Cristian Ponce de Leon".

CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE CPGA

CONTINENTAL WELNESS FOOD





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



GLOBAL
NEGOTIATOR BUSINESS
FOOD TRADE CORPORATION



HONORABLE
SENADO
DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES





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 ESPECIAL - WELNESS FOOD - SALUDABLE Y NUTRITIVA

En una NUEVA categoría ESPECIAL “saludable, nutritiva y sostenible”, donde hay criterios fundamentales que deben considerarse tanto en el diseño como en la evaluación de los platos. Esta categoría exige una mirada integral: no solo importa el sabor o la presentación, sino también el impacto en la salud humana y en el entorno.

Aspectos Clave para Evaluar en la Categoría: Saludable, Nutritiva y Sostenible

1. Calidad Nutricional del Plato

- Balance nutricional: adecuada proporción de macronutrientes (proteínas, carbohidratos complejos, grasas saludables).
- Presencia de micronutrientes: variedad de frutas, verduras, legumbres, cereales integrales, semillas, frutos secos, etc.
- Reducción de ingredientes nocivos: bajo en sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas o trans.
- Técnicas de cocción saludables: al vapor, al horno, cocción lenta, salteado con poca grasa, etc.
- Uso de ingredientes naturales frente a productos ultraprocesados.

2. Sostenibilidad Ambiental

- Uso de ingredientes de temporada y locales: fomenta el consumo responsable y reduce la huella de carbono.
- Minimización del desperdicio alimentario: aprovechamiento integral de los alimentos, uso creativo de mermas (cáscaras, tallos, etc.).
- Productos orgánicos o agroecológicos: siempre que estén disponibles, mejoran la sostenibilidad del sistema alimentario.
- Envases y utensilios reutilizables o compostables, si el servicio lo requiere.
- Menor uso de productos de origen animal, o inclusión de alternativas vegetales con menor impacto ambiental (opcional, según la línea de la competencia).



Descripción **COMPETENCIAS**

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA ESPECIAL - SALUDABLE Y NUTRITIVA



3. Técnica Culinaria y Presentación

- Aplicación adecuada de técnicas modernas y tradicionales que respeten el valor nutricional de los ingredientes.
- Buena presentación del plato, con estética cuidada pero coherente con el mensaje saludable y natural.
- Porciones equilibradas, que promuevan una alimentación consciente.

4. Justificación y Fundamentación Técnica

- El plato debe presentarse con una ficha técnica nutricional que explique:
 - Valor energético
 - Distribución de macronutrientes
 - Porciones recomendadas
- Breve texto de justificación de la elección de ingredientes y técnicas desde la perspectiva de la salud y la sostenibilidad.
- En competencias estudiantiles o académicas, esto puede incluir bibliografía o fuentes.

5. Ética y Responsabilidad Social

- Promoción de prácticas justas: uso de productos de comercio justo, economía circular, apoyo a productores locales.
- Consideración de dietas especiales o inclusivas (ej. vegetarianas, sin gluten, sin lactosa), según el enfoque del evento.
- Sensibilidad cultural: respeto por identidades culinarias regionales o ancestrales.



Descripción COMPETENCIAS

REGLAMENTO GENERAL -CCC CATEGORIA ESPECIAL - WELLNESS FOOD - SALUDABLE Y NUTRITIVA



Criterios de Evaluación (resumen práctico)

Criterio Ponderación sugerida (%)

Valor nutricional

25% Justificación técnica/nutricional y uso de ingredientes

25% Sostenibilidad de ingredientes

25% Presentación y Creatividad

15% Técnica culinaria

10% Ética y enfoque social/cultural

DE LA INSCRIPCION

- La inscripción por equipo tendrá un valor de \$120 (dólares) SOCIOS CPGA \$250 (dolares) NO SOCIOS CPGA por equipo.
- Fecha Limite: hasta el 1 de ABRIL de 2026
- Se abonará 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

CONTINENTAL WELNESS FOOD





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.

logisticacpga@consejoamerica.org

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





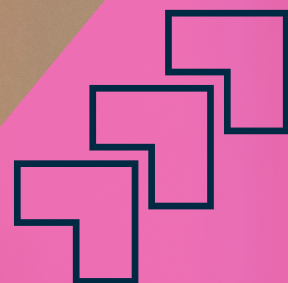
SUMATE A LA COMUNIDAD CPGA

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

REGISTER NOW



EDUCACIONCPGA@GMAIL.COM



HANDBOOK CONTINENTAL WELNESS FOOD

WE ARE
THE ONE
AMERICA
Foundation since 2010

