



## REGLAMENTO PARA EL INTERCOLEGIAL DE COCINA CLUB GASTRO CCI EDICIÓN 2024

1. Cada colegio deberá inscribir a sus participantes dentro de la fecha establecida en la carta de invitación.
2. El colegio debe seleccionar un equipo mixto de tres (3) estudiantes, sin importar que sean de diferentes paralelos o cursos. En caso de que deseen inscribir a dos equipos, deberán someterse a un reto interno en cada institución y seleccionar el equipo que participará en el intercolegial.
3. Los estudiantes inscritos son los únicos que podrán participar en el concurso, no hay opción de cambios, ni reemplazos, a menos que exista una razón de fuerza mayor, misma que deberá ser comunicada por escrito a los organizadores del evento.
4. Cada colegio deberá contar con un seguro contra accidentes, el mismo que deberá cubrir a sus participantes hasta la finalización del concurso.
5. Cada colegio deberá contar con un nombre distintivo y peculiar que lo identifique durante el desarrollo del concurso. El nombre que elija el colegio deberá ser notificado por escrito a los organizadores del evento.
6. Los concursantes deberán estar siempre bien uniformados con su chaqueta o filipina, delantal y malla o pañuelo para el cabello, en los cuales deberá distinguirse claramente el nombre del participante y el plantel al que representa.
7. Cada equipo tendrá un coach, quien será un estudiante de últimos años de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas, el mismo que se encargará de capacitar, dirigir, entrenar en la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas y acompañar a los participantes de su equipo concurso en el CLUB GASTRO CCI.
8. El Coach, el día de competencia, solo podrá acompañar y dar apoyo a partir de instrucciones y asistencia verbal, más no podrá ejecutar procesos.
9. Para las clases **magistrales** de preparación, los capacitadores, talleres, menaje e insumos, serán proporcionados por la Escuela de Gastronomía de la UDLA.
10. Para las clases **prácticas** o de repaso de preparaciones, los ingredientes deberán ser proporcionados por el CLUB GASTRO CCI.
11. Las clases **magistrales y prácticas** se realizarán el mismo día, fechas y horas que defina la parte de la organización, previa coordinación con los colegios participantes.
12. Para las preparaciones en el día de las competencias, CLUB GASTRO CCI proporcionará los ingredientes, utensilios y batería de cocina.
13. En el día de la competencia, los equipos deberán presentarse con al menos una (1) hora de anticipación, para alistar sus estaciones de trabajo.
14. Los equipos participantes deberán ejecutar la preparación completa de los platos seleccionados al momento y desde cero (a partir de producto crudo). No podrán traer preparaciones preelaboradas, ni precocidas, sin autorización o conocimiento de los organizadores y los jueces.
15. Los participantes, al finalizar el tiempo de competencia, deberán presentar cuatro (4) platos iguales, tres (3) para degustación de los jueces y uno (1) para exhibición y fotos.
16. Cada equipo deberá traer su propia vajilla para el emplatado, recordando siempre que son cuatro (4) platos iguales, en el emplatado final.

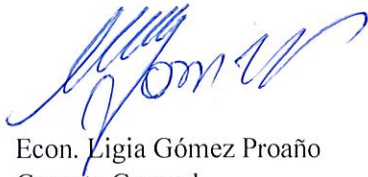


17. CLUB GASTRO CCI proporcionará todo el equipamiento necesario, en igualdad de condiciones, para cada uno de los equipos participantes, durante todo el desarrollo del concurso y sus eliminatorias.
18. Los concursantes, por ser menores de edad, deberán tener una autorización escrita de sus padres o representantes, adjuntando fotocopia de la cédula de identidad, tanto del estudiante participante, como de sus padres o representantes legales.
19. El día de competencia, los equipos participantes de cada colegio podrán traer a sus amigos, familiares y allegados para hacer las barras respectivas, esto, siempre dentro del respeto y de la armonía que debe manifestarse todo el tiempo y por sobre todas las cosas, dentro y fuera del centro comercial.
20. El equipo o equipos participantes, o la barra que incurra en cualquier acto de irrespeto o agresiones físicas y/o verbales, hacia alguno de los participantes, jueces o asistentes dentro y fuera del centro comercial, será automáticamente eliminado y además, el Centro Comercial Iñaquito (CCI) presentará la denuncia correspondiente a las autoridades respectivas.
21. Los jueces a cargo de las degustaciones y evaluación, dentro de la competencia, serán: miembros de la CORPORACION “LA MESA DE LOS CHEFS”, propietarios o chefs de restaurantes o empresas relacionadas a la industria de Alimentos y Bebidas, docentes de la Escuela de Gastronomía UDLA y un representante designado por la administración del Centro Comercial CCI, quienes tendrán acceso total a las estaciones de cocina, podrán acercarse, preguntar o solicitar cualquier tipo de explicación a los equipos, sobre las preparaciones que se estén ejecutando durante el concurso.
22. Para la evaluación de las preparaciones, se usará una rúbrica de calificación, misma que será debidamente socializada con cada equipo y estará alojada en la página web del concurso junto con el presente reglamento.
23. En cuanto a las evaluaciones y resultados, las decisiones del jurado serán definitivas y se podrán consultar solamente del equipo propio más no de los equipos rivales.
24. Los participantes deberán otorgar el consentimiento para el tratamiento de sus datos personales conforme la Ley Orgánica de Protección de Datos Personales (LOPDP), esto es, siempre que fueren mayores de quince (15) años de edad. El responsable del tratamiento será Centros Comerciales del Ecuador C.A. La finalidad del tratamiento será la participación en el CONCURSO INTERCOLEGIAL DE COCINA 2024.
25. La Compañía Promotora del Centro Comercial Iñaquito tratará los datos personales de los participantes y utilizará su imagen conforme el consentimiento y autorización signadas por ellos.
26. Los datos serán tratados con un nivel de protección adecuados conforme a la LOPDP y normativas conexas; del mismo modo, el titular que desea participar en el concurso otorga el consentimiento para la transferencia a terceras personas o instituciones siempre y cuando sea limitado para el cumplimiento de los mismos fines establecidos anteriormente y se garantice un nivel adecuado de protección de los datos.
27. El participante desde el momento que decide participar declara que conoce la Política de Protección y Tratamiento de Datos Personales que consta en la siguiente dirección: [www.cci.com.ec](http://www.cci.com.ec), y a la que puede acceder ingresando a esta página web, así como la identidad del responsable de tratamiento; declara así mismo, que conoce que el correo electrónico [marketing.cci@smo.ec](mailto:marketing.cci@smo.ec), perteneciente a la Srta. Maria Belén Marchán, es un canal disponible para comunicarse con el responsable del tratamiento, así como para ejercer sus derechos en relación con sus datos personales incluyendo su derecho al acceso, rectificación,



oposición, cancelación y portabilidad, cuyos formularios también constan en la página web [www.cci.com.ec](http://www.cci.com.ec).

28. La compañía organizadora de la campaña conservará los datos personales de los participantes hasta el cumplimiento de las finalidades del tratamiento; esto es, durante el CONCURSO INTERCOLEGIAL DE COCINA 2024.
29. Los datos personales serán custodiados tanto física como digitalmente en los Departamentos de Marketing, y Sistemas, sin permitir el acceso a terceras personas, y serán eliminados de forma segura tras el cumplimiento de las finalidades para las que fueron recabados.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Ligia Gómez Proaño".

Econ. Ligia Gómez Proaño  
Gerente General  
CENTROS COMERCIALES DEL ECUADOR C.A.



