



DESAFÍO CULINARIO CORA ISIMA

Nayarit 2025

Se convoca a toda la comunidad académica de GRUPO ISIMA a participar en el **Desafío Culinario Cora ISIMA 2025** con el fin de promover la cocina del mar en condiciones rudimentarias y austeras cocinando **en la playa**, además del intercambio de ideas entre los estudiantes y titulares de los diferentes planteles.

El evento se llevará a cabo los días **28 y 29 de noviembre** del año en curso en el paradisíaco Puerto de San Blas, Nayarit.

BASES GENERALES:

- El concurso está dirigido a alumnos y egresados debidamente identificados con credencial de la carrera de Chef Profesional o Licenciatura en Gastronomía.
- Las brigadas estarán integradas por alumnos de todos los niveles con los que cuente cada plantel, con un máximo de 7 integrantes por brigada.
- No habrá límite de registro de brigadas por plantel.
- Alumnos de brigadas eliminadas, no podrán integrarse a brigadas que aún sigan participando.
- Todos los asistentes deberán presentar la carta responsiva y en caso de ser menor de edad, deberá firmar el padre o tutor e incluir una copia de identificación oficial.
- Todos los participantes deberán portar el uniforme completo durante el concurso, el cual está integrado por lo siguiente:

- 1.- Filipina blanca institucional.
- 2.- Mandil blanco.
- 3.- Pantalón negro.
- 4.- Dos caballos blancos.
- 5.- Zapatos antiderrapantes cerrados (NO crocs)
- 6.- Pico del mismo color por brigada, toque blanco y red para el cabello.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Registrar el nombre de la brigada, Plantel y el nombre de los integrantes indicando el módulo o cuatrimestre que cursan o si es ex alumno, en la página <http://desafio.isima.com.mx>
- La fecha límite de registro será el sábado 15 de noviembre de 2025.

MECÁNICA DEL CONCURSO

1.- Las brigadas deberán llevar su kit básico para cocinar en la playa, el cual consiste en:

• 3 Tablas para picar	• Cucharas y Palas varias	• Cucharones varios
• 2 Coladores	• 6 Bowls diferentes tamaños	• 1 Marmita mediana
• 2 Coludos	• 2 Sartenes	• 1 Rallador
• 3 Tenazas	• 1 Vaso de licuadora Oster	• 1 Batidor Globo
• 1 Paellera	• 2 Tazas medidoras	• 1 shaker
• 1 Wok	• 1 Sifón	• Vaporera de bambú
• 1 Tapete para sushi	• 1 Molcajete	• Envase salsero (chupón)
• Kit de gubias	• Brochas	Vajilla para presentar y cristalería de coctelería

Cada alumno deberá portar su **juego** de cuchillos.

En la playa habrá una mesa con motores de licuadoras Oster que podrán utilizar.

No se permitirá usar utensilios o equipo de cocina adicional al establecido y ningún tipo de ingrediente.

2.- La junta informativa será el jueves 27 de noviembre a las 19:00 hrs.

Los concursos se llevarán a cabo los días 28 y 29 de noviembre de 9:00 a 18:00 hrs.

Inauguración del evento 28 de noviembre 8:30 am.

Para el inicio de la competencia las brigadas deberán presentarse 10 minutos antes de su horario asignado según sorteo.

3.- Las etapas del concurso serán a canasta sorpresa, y se presentarán dos platos o bebidas idénticos para evaluación con los jueces.

4.- Durante el desarrollo del concurso **NO HABRÁ COUCHEOS**, ya que la finalidad de la competencia es desarrollar y proyectar los conocimientos, habilidades, técnicas y creatividad de los participantes a su máximo nivel.

5.- La limpieza de la mesa de trabajo está contemplada, ya que para poder parar el reloj del concurso y presentar sus platillos a los jueces, deberá estar todo impecable.

6.- Los criterios de evaluación serán: Higiene, técnica, sabor y presentación.

LUGAR Y ETAPAS DEL CONCURSO.

Se llevarán a cabo en las instalaciones del **Restaurant LA PICANTERÍA** en Playa Matanchén, San Blas, Nayarit.

Etapas de Clasificación (28 de noviembre de 9:00 a 18:00 hrs.)

Serán bajo la modalidad “**CANASTA SORPRESA**” en tipo Rally, la temática y tiempos serán variados; la evaluación de las diferentes preparaciones sumarán puntos, para al final del día determinar el 1 vs 1 del siguiente día. La brigada con mayor puntaje será reconocida.

Etapas de Eliminatorias y Finales. (29 de noviembre de 8:00 a 16:00 hrs.)

Serán bajo la modalidad “**CANASTA SORPRESA**”, la temática y tiempos serán variados; aquí competirán 1 contra 1 (eliminación directa) y la mejor arma será la velocidad, ya que podrán parar el tiempo y solo tendrá 10 minutos más el contrincante para emplatar su preparación.

Para la gran final será bajo la modalidad “**CANASTA SORPRESA**”, la temática se dará a conocer al momento del concurso, teniendo un tiempo máximo de 1 hr. y media. La evaluación es a puntaje, mismo que nos dará nuestro 1ro, 2do y 3er lugar del **Desafío Culinario CORA ISIMA 2025**.

“DESAFÍO CORA TOP CHEF”

Nayarit Enamora 2025

- ❖ Se llevará a cabo el día 29 de noviembre de 16:00 a 18:00 hrs.
- ❖ La participación será del Chef representante de cada plantel acompañado de dos alumnos.
- ❖ Deberá registrarse en la página <http://desafio.isima.com.mx>; indicando en el nombre de la brigada **“TOP CHEF”**, nombre del Chef como capitán, y los datos de los alumnos que estarán apoyándolo.
- ❖ La dinámica será bajo **canasta sorpresa**.
- ❖ Todos los participantes deberán portar el uniforme completo durante el concurso.

“DESAFÍOS SORPRESA”

Se llevará a cabo el día 29 de noviembre de 14:00 a 18:00 hrs.

La participación será individual.

La dinámica será **sorpresa**.

IMPONDERANTES

De los participantes en general, no podrán apelar las decisiones del jurado calificador, ni salirse o desistir del concurso durante el desarrollo del mismo, ya que lesionarían la dinámica y entusiasmo del evento.

Toda decisión está supeditada a opiniones de un número impar de jurados, por lo que los criterios de evaluación son congruentes y heterogéneos, además de que la práctica misma del evento está basada en la buena intención, voluntad de participación, entusiasmo y gusto por el evento.

Es por esto que agradecemos de antemano la gran decisión tomada por todos los participantes e integrantes de nuestra gran comunidad de Grupo ISIMA, por ser parte de nuestro **Desafío Culinario Cora ISIMA 2025** en su **TERCERA** edición.



ISEU
Plantel Tepic