



## ARTE, CULTURA Y TURISMO

MUNICIPIO AUTÓNOMO DE GUAYNABO  
CIUDAD CINCO ESTRELLAS



### FESTIVAL DE LA PATITA GUISÁ

Sábado, 28 de febrero de 2026

#### Reglas de Participación

## I. PARTICIPANTES

- Completar la Hoja de Inscripción, antes del cierre de inscripciones.
- Se permite (1) cocinero y (2) ayudantes por participante.
- Puede contar con auspiciadores que cubra los costos de la decoración o de los ingredientes, no otorgados por el Comité Municipal.
- El Municipio le asignará una carpa 10 x 10, según la categoría a competir, dos mesas 2' ½" x 6' y dos sillas. **Las entregas de las áreas asignadas y el equipo serán de 6:00 a.m. a 10:00 a.m.**
- Deberá tener el área asignada debidamente montada y decorada en o antes de las 11:30 am., de lo contrario será penalizado en las puntuaciones de competencia.
- El desmontaje no estará permitido hasta que concluya el evento a las 6:00 p.m.

## II. USO DE EQUIPO Y UTENCILIOS

- El participante es responsable de traer todos los equipos y utensilios de cocina necesarios para la competencia.** Estos deberán ser:
  - Estufa (serán inspeccionadas por bomberos)
  - Ollas
  - Utensilios de cocina
  - Platos y cubiertos para la presentación
  - Fósforos y bolsas de basura
  - Extintor (requerido indispensable para participar)**
  - Decoración



8. Plancha de zinc (será facilitada por el Comité Municipal)

9. Redecillas y guantes (su uso es compulsorio)

**\* Cada participante es responsable de la limpieza y recogido del área asignada.**

### III. PREPARACIÓN DE LA COMIDA

- a. El Comité Municipal proveerá quince (15) libras de patitas crudas a cada participante (el día, hora y lugar será notificado).
- b. Es compulsorio traer las patitas pre-cocidas, sin ningún otro ingrediente. El Comité Municipal junto al jurado, verificaran el cumplimiento de este requisito antes de comenzar la competencia.
- c. Cada participante deberá preparar un mínimo de quince (15) libras de patitas.
- d. El Comité Evaluador otorgará 2 horas para la preparación del guiso. La hora de comienzo y terminación serán anunciada por el Comité Municipal.

### IV. EVALUACIÓN

- a. Cada participante deberá ofrecerle porciones apropiadas en recipientes individuales a cada miembro del Comité Evaluador al momento de la visita de estos, para proceder con la evaluación relacionada al gusto, sabor y textura.
- b. El participante que así lo decida, podrá acompañar el guiso de patita de cerdo, sin embargo, solo será evaluado el guiso.

### V. PREMIACIÓN

- a. Se establecerán dos categorías con comités de evaluaciones distintos.
  - 1. Decoración
  - 2. Mejor Guiso



√Categoría: **DECORACIÓN**, se evaluarán los siguientes renglones:

1. Haber cumplido con Reglas de Participación
2. Temática alusiva al Festival de la Patita
3. Originalidad
4. Vestimenta de los participantes, esto incluye al cocinero y sus ayudantes.
5. Limpieza y organización del área.

√Categoría: **MEJOR GUISO**, se evaluarán los siguientes renglones:

1. Haber cumplido con Reglas de Participación
  2. Habilidad en la utilización de los ingredientes.
  3. Calidad y textura
  4. Calidad de los utensilios para la preparación
  5. Limpieza y organización del área asignada
  6. Presentación del guiso (plato final) a evaluar.
  7. Sabor del plato final.
- b. Premios por otorgar:
1. **Decoración:**
    - a. Categoría Restaurantes: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar
    - b. Categoría Dependencia Municipal: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar
    - c. Categoría Pueblos: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar
    - d. Categoría Abierta: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar
  2. **Mejor Guiso:**
    - a. Categoría Restaurantes: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar
    - b. Categoría Dependencia Municipal: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar
    - c. Categoría Pueblos: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar
    - d. Categoría Abierta: 1er. Lugar, 2do. Lugar y 3er. Lugar



## Inspección de Bomberos

Simón Hernández y Víctor Velázquez  
Festival de la Patita Guisá

Los bomberos estarán inspeccionando cada carpa de los competidores y sus instalaciones de gas.

### Requisitos:

- La tubería de conexión entre el tanque de gas y la estufa u hornilla se requiere que sea de cobre o metal corrugado (según fotografías).



- **No se aceptarán para los tanques de gas conexiones improvisadas o con abrazaderas.**
- Las estufas de gas que se compraron con conexión de manga integrada serán aceptadas.
- Las mesas con tope de madera o en plástico deberán tener planchas de zinc para aislarlas de las hornillas o estufas de gas.
- Las construcciones de madera en las superficies laterales (“backsplash”) de las estufas u hornillas de gas se deberán proteger con planchas de zinc.