



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



XXXV CONGRESO **20**
CONPEHT **26**
Región de Los Lagos - Chile

III CONCURSO PANAMERICANO DE BAR & COCTELERÍA CONPEHT 2026

“Rediseñando Experiencias & Bebidas”

CONVOCATORIA Y BASES OFICIALES



360° – FORMACIÓN, IMPACTO Y VISIBILIDAD.



En el marco del XXXV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2026, **Diseño de experiencias turísticas en la era de la IA**, a celebrarse en la Región de Los Lagos, Chile del 19 al 23 de octubre de 2026, la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo – CONPEHT convoca a todas las instituciones académicas afiliadas a participar en el **III Concurso Panamericano de Bar & Coctelería 2026, “Rediseñando Experiencias & Bebidas”** bajo un modelo competitivo integral que articula conocimiento académico, dominio técnico de la coctelería clásica y creatividad contemporánea.

El concurso 2026 adopta una estructura acumulativa de tres fases, con mayor ponderación en la ejecución práctica, garantizando rigor formativo, equidad evaluativa y coherencia con los estándares profesionales internacionales del sector de bebidas y hospitalidad.

1. Objetivo del concurso

El III Concurso Panamericano de Bar & Coctelería CONPEHT 2026 **“Rediseñando Experiencias & Bebidas”** tiene como objetivo reconocer y proyectar los conocimientos, habilidades técnicas, creativas y comunicativas de los estudiantes en el área de bar y coctelería, destacando su rol dentro de la experiencia gastronómica y turística contemporánea. El concurso integra el rigor técnico de la coctelería clásica, referentes internacionales de estilo IBA y espacios controlados de creatividad, *storytelling* y desempeño escénico, en coherencia con las tendencias actuales del sector y con el contexto cultural y productivo de Chile como país anfitrión.

2. Participantes

Podrán participar estudiantes mayores de edad, matriculados en programas académicos afines a gastronomía, hotelería, turismo o alimentos y bebidas, pertenecientes a instituciones afiliadas a la CONPEHT.

Cada institución podrá inscribir un máximo de dos (2) estudiantes.

Los participantes deberán estar debidamente inscritos de manera individual en el Congreso CONPEHT 2026 y cumplir con los requisitos administrativos establecidos por la organización. El número máximo de participantes para este concurso es de doce (12) alumnos.



3. Inscripción

La inscripción se realizará mediante el diligenciamiento del formulario oficial y el pago de USD 50,00 por participante, valor destinado a la operación técnica y al esquema de premiación.

4. Estructura general del concurso

El concurso se desarrollará en tres fases acumulativas:

- Fase 1 – Conocimiento Teórico (20%)
- Fase 2 – Dominio Clásico IBA (40%)
- Fase 3 – Cóctel de Autor (40%)

El puntaje total será acumulativo y determinará los tres primeros lugares del certamen.

❖ Fase 1 – Evaluación de Conocimiento

Consiste en una prueba escrita o digital aplicada en un espacio habilitado por la organización.

La evaluación se basará en un referente teórico oficial, previamente comunicado a los participantes, el cual será la única fuente válida para conceptos relacionados con historia de la coctelería, destilados, técnicas, cristalería, medidas, estandarización y tendencias contemporáneas.

Esta fase establece un marco académico común y representa el 20% del puntaje total.

❖ Fase 2 – Dominio Clásico IBA (International Bartender Association)

La organización publicará con anticipación una lista oficial de veinticinco (25) cócteles clásicos internacionales.

Cada participante elaborará tres (3) unidades idénticas:

- Dos unidades destinadas a la evaluación inmediata del jurado.
- Una unidad destinada al registro fotográfico oficial y posterior exhibición o entrega a invitados especiales.



El participante deberá conocer de memoria:

- Nombre del cóctel
- Ingredientes
- Proporciones
- Técnica
- Presentación

Durante la competencia se seleccionará aleatoriamente un (1) cóctel de la lista oficial para cada participante, el cual deberá ser ejecutado sin apoyo escrito ni dispositivos electrónicos, bajo tiempo controlado.

Se evaluarán:

- Técnica de ejecución
- Balance sensorial
- Presentación
- Control del tiempo
- Orden y limpieza

Esta fase representa el 40% del puntaje total y constituye el eje técnico central del concurso.

❖ Fase 3 – Cóctel de Autor

Los participantes deberán diseñar y presentar un cóctel original alineado con la temática o lineamiento conceptual definido por el Comité Organizador, el cual será comunicado previamente y podrá estar vinculado a patrocinadores o al contexto del país anfitrión.

Cada participante elaborará tres (3) unidades idénticas:

- Dos unidades destinadas a la evaluación inmediata del jurado.
- Una unidad destinada al registro fotográfico oficial y posterior exhibición o entrega a invitados especiales.

El participante deberá presentar:

- Nombre del cóctel
- Concepto
- Ingredientes



- Técnica aplicada

Se evaluarán:

- Creatividad
- Coherencia conceptual
- Técnica aplicada
- Balance sensorial
- Presentación estética
- Storytelling y desempeño escénico

Esta fase representa el 40% del puntaje total y define la clasificación final.

4. Jurado

El jurado estará conformado por cinco (5) profesionales del ámbito del bar, la coctelería y la industria de bebidas, garantizando independencia y heterogeneidad.

- Tres jurados evaluarán aspectos sensoriales y conceptuales.
- Dos jurados evaluarán ejecución técnica, control del tiempo, mise en place, orden y cumplimiento normativo durante la presentación.

Las decisiones del jurado serán definitivas e inapelables.

5. Mise en place y logística

El mise en place no se realizará de manera simultánea para todos los participantes. Se dispondrán espacios de preparación asignados por turnos.

El material preparado será trasladado al área de presentación mediante implementos provistos por la organización, garantizando equidad y control logístico.

6. Insumos y patrocinadores

El listado oficial de insumos, ingredientes y cristalería será previamente definido por la organización, priorizando marcas patrocinadoras y proveedores aliados del país anfitrión.

No se aceptarán listados abiertos ni solicitudes fuera del esquema establecido.



El Comité Organizador comunicará con antelación los elementos que podrán ser llevados desde el país de origen, garantizando transparencia y equidad.

7. Uniforme

El participante deberá portar el uniforme de servicio para atención de Bar, en perfectas condiciones de limpieza y cabello peinado y recogido. En caso de contar con barba, esta deberá estar bien recortada y peinada, joyería discreta, uñas cortas sin aplicaciones.

8. Premiación

El concurso contará con premiación para primer, segundo y tercer lugar, definida en articulación con marcas patrocinadoras y proveedores aliados.

Se otorgará:

- Certificado oficial y medalla CONPEHT a los estudiantes ganadores
- Certificado oficial y medalla CONPEHT a los bar coaches docente acompañantes
- Certificado oficial CONPEHT a las instituciones ganadoras
- Certificado oficial CONPEHT a todos los estudiantes y bar coaches acompañantes (de manera digital)

9. Vinculación con la industria

Se buscará articular el concurso con establecimientos de la industria del país anfitrión, permitiendo que uno de sus representantes integre el jurado y que el cóctel ganador pueda incorporarse temporalmente a una carta profesional.

10. Disposiciones finales

Cualquier situación no prevista en las presentes bases será resuelta por el Comité Organizador en coordinación con la CONPEHT.

La participación en el concurso implica la aceptación total e irrestricta de estas bases y de las decisiones adoptadas por la organización y el jurado.

Toda la documentación requerida será enviada al correo electrónico: cocteleriaconpeht@gmail.com



HTTP://WWW.CONPEHT.COM



CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA	\$	LUGAR/MEDIO
Presentación y autorización Consejo CONPEHT.	Febrero 2026	Ninguno	
Envío convocatoria a la comunidad CONPEHT.	Marzo 2026	Ninguno	Comunicación CONPEHT
Presentación del concurso a instituciones interesadas en participar con preguntas y respuestas	Viernes 27 marzo 2026	Ninguno	Webinar / Zoom
Entrega del formato de inscripción	Lunes 2 de marzo al viernes 26 de junio 2026	Ninguno	Institución participante al correo cocteleriaconpeht@gmail.com
Envío de documentación a alumnos participantes	A partir de la fecha de inscripción	Ninguno	Comité del concurso
Taller de apoyo: Bases de Coctelería	Pendiente	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Envío de fotografía del alumno participante y Bar coach	Lunes 3 de agosto 2026		Institución participante al correo cocteleriaconpeht@gmail.com
Fecha límite pago inscripción al concurso	Martes 15 de septiembre 2026	\$50 dólares	Universidad DUOC
Respuesta a insumos individuales	Septiembre 2026	Ninguna	Comité Organizador
Sorteo de equipos para la presentación de su concurso	Octubre 2026	Ninguna	Zoom por Comité Organizador
Concurso Presencial Bar y Coctelería	Miércoles 21 octubre 2026	Ninguna	Universidad DUOC
Premiación del Concurso	Viernes 23 octubre 2026	Ninguna	Sede de clausura

Esperando contar con su participación, reciban un afectuoso saludo.

Chef Dafne Pineda Corona

Directora del Núcleo de Gastronomía, Bebidas y Servicio CONPEHT 2025-2028

Bartender Lic. Isaac Joel Tejeda Rodríguez

Bartender & Cocinero Maestro Daniel Muñoz Quintero

Coordinadores del Concurso de Bar y Coctelería CONPEHT 2025-2028

**Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y
Turismo CONPEHT**



360° – FORMACIÓN, IMPACTO Y VISIBILIDAD.



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



FICHA DE INSCRIPCIÓN
III CONCURSO DE BAR Y COCTELERÍA
Nombre de la Institución
País de la Institución
Licenciatura o Programa en curso
Contacto dentro de la institución (nombre y correo electrónico)
Nombre y correo electrónico del alumno participante
Nombre y correo electrónico del Bar coach responsable
Fecha de solicitud de inscripción



360° – FORMACIÓN, IMPACTO Y VISIBILIDAD.