

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2024

En Santiago de Chile, a 12 de junio de 2024, comparece, por una parte, don Santiago José Manuel Valdés Birrell, cédula de identidad número 9.589.775-4 y doña Macarena Malandre Godoy, cédula de identidad número 13.545.053-7, ambos en representación, según se acreditará, de **Empresas Carozzi S.A.**, Rol Único Tributario N°96.591.040-9, en adelante, “Carozzi”; todos domiciliados para estos efectos en Camino Longitudinal SurN° 5.201, comuna de San Bernardo, Región Metropolitana, y por la otra doña Claudia Patiño Castillo, cédula de identidad número 11.860.539-k y don Rodrigo Poza Aguilar, cédula de identidad número 13.714.540-5, ambos en representación, según se acreditará, de la **Federación Gastronómica de Chile**, en adelante “Fegach”; todos domiciliados para estos efectos en Los Mostos N°7643, comuna de Peñalolén, Región Metropolitana.

Carozzi y Fegach conjuntamente considerados la “Organización”, han acordado las siguientes Bases Generales de Copa Culinaria Carozzi Food Service 2024, en adelante, las “Bases”.

PRIMERO: ANTECEDENTES.

Empresas Carozzi S.A. es una empresa cuyo giro principal es la producción y comercialización de alimentos.

Por su parte, la Federación Gastronómica de Chile, es una organización sin fines de lucro, cuyo propósito es fortalecer la gastronomía chilena y sus profesionales.

Carozzi, en conjunto con Fegach, realizarán el concurso “Copa Culinaria Carozzi Food Service 2024”, en adelante e indistintamente el “Concurso” o la “Copa”.

Este reglamento se ajusta a las normas definidas por la Federación Gastronómica de Chile, cuyo propósito prioritario es la valorización de la actividad del profesional gastronómico, generando un espacio de encuentro, camaradería y potenciando los talentos en el territorio nacional.

Para este efecto utilizamos las más estrictas normas técnicas que reflejarán el conocimiento de los participantes en áreas como sanidad, técnicas culinarias y comportamiento ético profesional.

La Copa y su proceso de clasificación de los participantes se llevará a cabo en la ciudad de Iquique, La Serena, Valparaíso, Concepción, Puerto Montt y Santiago. Sin perjuicio de lo anterior, pueden participar interesados de todas las regiones de Chile, pero en este caso, al momento de inscribirse, deberán indicar la ciudad más próxima en la cual se realizarán clasificatorias.

SEGUNDO: ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO.

El Concurso será organizada por Carozzi y Fegach con el apoyo de sus socios en todo el país, propiciando la sana competencia y permitiendo condiciones correctas para el ejercicio de la actividad; normas de seguridad, técnicas y sanitarias. Esta competencia cuenta con el apoyo de Agencia La Feria quienes otorgarán el soporte necesario y cumplimiento de lo descrito en el presente reglamento.

TERCERO: CATEGORÍAS E INSCRIPCIÓN.

La Copa se realizará a través de distintas categorías, que se regularán de conformidad a lo establecido en los reglas para este tipo de Concurso.

Las categorías en las cuales se clasificará la Copa son las siguientes:

A. CATEGORÍA JUNIOR: CFT E INSTITUTOS PROFESIONALES

3.1. INSCRIPCIÓN

Todos los concursantes deberán inscribirse a través de la página web www.copaculinariacarozzi.cl En esta página deberán completar todo el formulario con los requisitos de inscripción, adjuntar fotografías y documentos requeridos.

Quedan excluidos de su participación en la misma categoría los ganadores de las versiones anteriores.

3.2. FECHAS DE INSCRIPCIÓN

Los participantes de todas las categorías deberán inscribirse según los siguientes plazos:

| CIUDAD | LUGAR | DIRECCIÓN | FECHA CIERRE DE INSCRIPCIONES |
|-----------------|-----------------------------|--|-------------------------------|
| CONCEPCION | SEDE DUOC CONCEPCION | Paicaví 3280, Concepción, Bío Bío | 17 DE JULIO DE 2024 |
| PTO MONTT | SEDE SANTO TOMÁS | Buena Vecindad 91, Puerto Montt, Los Lagos | 24 DE JULIO DE 2024 |
| IQUIQUE | SEDE INACAP IQUIQUE | Av. la Tirana 4310, 1100000 Iquique, Tarapacá | 31 DE JULIO DE 2024 |
| LA SERENA | SEDE INACAP LA SERENA | Avda. Fco de Aguirre 389, La Serena, Coquimbo | 7 DE AGOSTO DE 2024 |
| VALPARAÍSO | SEDE SANTO TOMÁS | Avenida Uno Norte 3041, Viña del Mar | 14 DE AGOSTO DE 2024 |
| SANTIAGO JUNIOR | PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO | Camino Longitudinal Sur 5201 Nos. San Bernardo | 21 DE AGOSTO DE 2024 |

3.4. PARTICIPANTES

Los inscritos de regiones deberán inscribirse indicando la ciudad más próxima en la cual se realizarán clasificatorias; estas serán, Iquique, La Serena, Valparaíso, Concepción, Puerto Montt y Santiago.

Las clasificatorias en regiones serán los siguientes días según las categorías:

| CIUDAD | LUGAR | FECHAS DE COMPETENCIA |
|------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| CONCEPCION | SEDE DUOC CONCEPCION | MARTES 23 DE JULIO DE 2024 |
| PTO MONTT | SEDE SANTO TOMÁS | MARTES 30 DE JULIO DE 2024 |
| IQUIQUE | SEDE INACAP IQUIQUE | MARTES 6 DE AGOSTO DE 2024 |
| LA SERENA | SEDE INACAP LA SERENA | MARTES 13 DE AGOSTO DE 2024 |
| VALPARAÍSO | SEDE SANTO TOMÁS | MARTES 20 DE AGOSTO DE 2024 |
| SANTIAGO SENIOR | PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO | MARTES 27 DE AGOSTO DE 2024 |
| SANTIAGO JUNIOR | PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO | MERCOLES 28 DE AGOSTO DE 2024 |
| SEMIFINAL SENIOR | PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO | 9 AL 14 DE SEPTIEMBRE DE 2024 |
| FINAL JUNIOR | ESPACIO RIESCO | MIERCOLES 2 DE OCTUBRE DE 2024 |
| FINAL SENIIR | ESPACIO RIESCO | JUEVES 3 DE OCTUBRE DE 2024 |

Las clasificatorias serán en las siguientes fechas:

- MARTES 23 JULIO: CONCEPCIÓN
- MARTES 30 JULIO: PUERTO MONTT
- MARTES 06 AGOSTO: IQUIQUE
- MARTES 13 AGOSTO: LA SERENA
- MARTES 20 AGOSTO: VALPARAISO
- MIERCOLES 28 AGOSTO: SANTIAGO

La gran final en feria Food and Service serán los siguientes días según las categorías:

- JUNIOR Miércoles 02 de Octubre de 2024

3.5. PROCESO DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

En cada región se seleccionará entre los inscritos (en plataforma web) a un máximo de 10 participantes por categoría, quienes deberán competir por el cupo (1) que otorgará el derecho a participar en la gran final a realizarse en la Feria Food and Service.

En el caso de la zona de Santiago, entre los clasificados se seleccionarán a 2 participantes para la Gran final en la Feria Food Service

Se utilizará un mecanismo de puntaje para seleccionar entre los inscritos mediante los siguientes criterios:

1. Vivir o estudiar en la Zona geográfica: 10 puntos
2. Propuesta gastronómica: 30 puntos.
3. Creatividad culinaria: 30 puntos.
4. Utilización de Productos obligatorios: 10 puntos.

En caso de existir un empate entre los participantes, será el organizador el que determine quiénes serán los seleccionados para para concursar en la final.

Una vez realizada la selección entre los inscritos se les informara vía telefónica y mail.

3.6. HORARIOS DE PARTICIPACIÓN

La Organización designará, con anticipación, los horarios y establecerá la participación de los equipos el día de la respectiva competencia. Cada equipo recibirá un número el cual será la forma de identificar al equipo durante la competencia. El mismo día de las eliminatorias se asignarán las cocinas y los participantes deberán revisar su cubículo asignado.

Las dudas o consultas deberán ser dirigidas a mail de contacto disponible en la página web www.copaculinariacarozzi.cl o al mail macarena.ossore@agenciaferia.com al teléfono +569 87204511 o al +569 90898708

CUARTO: REUNIÓN INFORMATIVA CLASIFICADOS FINALES.

Se realizará la reunión informativa y programación mediante la plataforma ZOOM. Se informará oportunamente la fecha de la misma y los datos de la reunión para ingresar a la misma.

QUINTO: PRESENTACIÓN PERSONAL.

Todos los concursantes deberán cumplir con las siguientes normas de vestimenta estándar.

- Chaqueta blanca con el logotipo del establecimiento que representa y con el nombre del participante o la que la organización disponga para efectos de la competencia.
- Pantalón debe ser de cocina pie de pollo o negro.
- Las gorras o tocas deben ser blancas, proporcionada por la organización.
- Zapatos negros de cocina antideslizante.
- Delantal blanco (pechera o mandil).
- Joyas: Están expresamente prohibidos en el proceso de la Competencia los accesorios de cualquier tipo, tales como, pero sin que esta enumeración sea taxativa, joyas, anillos, relojes, pulseras, entre otros.

Si los organizadores lo determinan, los concursantes deberán utilizar, chaqueta, pecheras y gorros con imagen de la competencia, las cuales, en este caso, deberán ser entregadas por los Organizadores.

Está prohibido la exhibición en la vestimenta de marcas diferentes a las de los lugares de estudio o trabajo, así como de marcas que no sean auspiciadores de la competencia.

SEXTO: CONSIDERACIONES DE INGREDIENTES Y DE PREPARACIONES EN LA COMPETENCIA

- Se considera como requisito de participación el uso de productos descritos en el Anexo 1 “Canasta Carozzi”, los que deben tener un rol protagónico en el menú, según la categoría a participar.
- Todos los insumos para utilizar serán suministrados por el propio equipo participante.
- Los ingredientes para las recetas serán permitidos pesados y porcionados más no premezclados.
- No se permitirá preparaciones o cocciones previas a la competencia.
- Vegetales limpios y pelados son aceptados.
- Ensaladas lavadas, más no cortadas o formadas de ninguna manera, las legumbres pueden ser remojados con anticipación.
- No se pueden utilizar sopas terminadas, sin embargo, fondos básicos si se pueden. Consomés clarificados no son aceptables.
- Todas las combinaciones de ingredientes deben ser completadas durante la competencia.
- Los competidores también pueden traer proteínas pre-marinadas pero deben demostrar la preparación de la misma y la fabricación del marinado durante la competencia.
- Los competidores podrán traer únicamente el alimento crudo y los materiales en las cantidades necesarias para sus recetas, sin embargo, los jueces aprobarán variaciones en cantidades de productos que requieran mayor preparación (pescados enteros, carnes, etc.).
- Es permitido el uso de masas de hojaldre, pasta filo, pasta de arroz y fondos que el participante puede llevar lista.
- En el caso de helados, el participante puede llevar listo, pero debe elaborar el helado frente al juez del piso para demostración de técnica.
- No se permitirá el uso de:
 - ✓ Robot de cocina inteligente durante el concurso. (ejemplo: Thermomix)
 - ✓ Termo circulador (ejemplo: Ronner)
 - ✓ Todo equipo específico que los competidores deseen utilizar, debe ser autorizado por los jueces de Fegach.



- Cualquier ingrediente adicional o pregunta técnica que este en duda se deberá consultar con el juez en jefe de la competencia a través del mail macarena.ossoro@agenciaferia.com o en los teléfonos +569-8 7204511/+569-90898708, todas las preguntas tienen como máximo de respuesta 12 hrs.

SÉPTIMO: PUNTUACIÓN.

Los jueces calificarán hasta un máximo de 100 puntos, quien obtengan los más altos puntajes obtendrán el primer lugar, segundo y tercer lugar respectivamente, todos los competidores recibirán un diploma de participación.

Los equipos en competencia deben obtener un mínimo de 70 puntos para pasar a la final.

OCTAVO: PREMIOS

Los ganadores de cada categoría obtendrán los premios que la organización determine y estén publicados en la página web de la competencia, www.copaculinaria.cl

Los ganadores de la categoría junior obtendrán los siguientes premios:

| LUGAR | MONTO PREMIO JUNIOR |
|-----------|---------------------|
| 1er LUGAR | \$2.000.000 |
| 2do LUGAR | \$1.000.000 |
| 3er LUGAR | \$500.000 |

NOVENO: REQUISITO PARA LA ENTREGA DE PREMIOS

Para poder hacer efectiva la entrega de los premios, el ganador deberá presentar su cédula de identidad para efectos de control interno y firmar el correspondiente comprobante de entrega que será personal e intransferible. Siendo este el comprobante de retiro conforme y respetando las fechas estipuladas, la cual no puede exceder del 15 de diciembre.

DÉCIMO: MANIPULACIÓN DE LOS PREMIOS.

La Organización declara que no será responsable de los accidentes que ocurran con motivo de la Competencia ni en caso de que alguno de los ganadores resulte lesionado al momento de la manipulación de los premios.



Los participantes del Concurso liberan a la Organización de toda responsabilidad por cualquier fallo que tuvieren los premios, por tratarse de elementos que no corresponden al giro de éste y aceptan que ante cualquier falla técnica deberán contactarse directamente con el proveedor del mismo.

DÉCIMO PRIMERO: ACEPTACION DE CONDICIONES

La sola participación en este Concurso implica el conocimiento y aceptación del régimen que para el mismo se establece en estas Bases, y/o de las modificaciones futuras que pudiere realizar Organización respecto de las mismas.

Asimismo, cualquier otra decisión adoptada por la organización respecto de cualquier asunto no previsto en estas Bases, tendrá el carácter de definitivo e inapelable.

DÉCIMO SEGUNDO: RESERVA DE DERECHOS.

La Organización se reserva el derecho de modificar parcial o en forma completa el contenido de las Bases, cualquier modificación será informada en el sitio web referido. Sin perjuicio de mantener las características esenciales del Premio y la forma en que éste será entregado, una vez comenzada la Promoción.

DÉCIMO TERCERO: DERECHOS

Los Inscritos en la Copa Culinaria, participantes y ganadores, quedarán a disposición de la Organización, indistintamente, para que efectúen todos los actos publicitarios que su administración estime conveniente, sin otro derecho para los ganadores que no sea la entrega del premio obtenido, conforme a las Bases. El ganador que no acepte esto, perderá en forma inmediata su derecho al premio, sin derecho a acción o reclamo alguno.

El solo hecho de inscripción en la Copa Culinaria, habilitará a la Organización, para divulgar su imagen y su nombre en la forma que estime conveniente. Sin perjuicio de lo anterior, por el sólo hecho de participar en el Concurso descrito en estas Bases y por aceptarlas, los participantes y ganadores autorizan en forma expresa en tal sentido a la Organización, quien estarán facultados para comunicar la identidad de los ganadores, grabar, filmar y fotografiar a los mismos, y para exhibir tales grabaciones, filmaciones o fotografías en cualquier medio de comunicación social y por cualquier medio digital, incluyendo Internet. Asimismo, la Organización, estará facultada para entregar privadamente el premio sin publicación del nombre de los ganadores o solo de algunos. Es condición indispensable para recibir el premio que los ganadores otorguen su consentimiento para que su identidad, su voz, las imágenes filmadas y/o las fotografías tomadas sean divulgadas, si la Organización dispusiere, sin que los ganadores puedan reclamar exclusividad ni cobrar derecho alguno por su exhibición o reproducción por cualquier medio. Los ganadores no recibirán pago alguno por estos conceptos y deberán prestar toda su colaboración para su obtención.

Todos los derechos de recetas, fotografías, preparaciones, nombres, etc. Serán de propiedad de uso de la Organización, así como también el derecho de promocionar,



utilizar nombres y preparaciones de los participantes. Además, las imágenes utilizadas para el Concurso son referenciales.

DÉCIMO CUARTO: CÓDIGO DE CONDUCTA

Todos, los jueces, participantes y organizadores, están obligados a conducirse cada uno de una manera profesional, que refleje la integridad y honor a la profesión y vestir acorde a la ocasión.

DÉCIMO QUINTO: MODIFICACIÓN DE LAS BASES.

La Organización podrá modificar, en todo o parte, las presentes Bases de la Copa. Para lo anterior, deberá siempre informar por escrito dichas modificaciones y publicarlas en la página web www.copaculinariacarozzifs.cl, con el fin que todos los interesados tengan conocimiento de ello.

PERSONERÍA

La personería de Santiago José Manuel Valdés Birrell y de Macarena Malandre Godoy para representar a Empresas Carozzi S.A. consta en escritura pública de fecha 12 de abril de 2024 otorgada en la notaría de Santiago de don Iván Torrealba Acevedo.

La personería de Claudia Patiño Castillo y de Rodrigo Poza Aguilar para representar a Federación Gastronómica de Chile, consta en certificado de composición de directorio emitido por la División De Asociatividad Y Cooperativas de la Subsecretaría de Economía y Empresas de Menor Tamaño, dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. Su forma de actuación consta en escritura pública de fecha 3 de marzo de 2014 otorgada en la notaría de Santiago de Humberto Santelices Narducci.

Santiago José Manuel Valdés Birrell
pp. Empresas Carozzi S.A.

Macarena Malandre Godoy
pp. Empresas Carozzi S.A.

Claudia Patiño Castillo
pp. Federación Gastronómica de Chile

Rodrigo Poza Aguilar
pp. Federación Gastronómica de Chile

BASES COMPETENCIA CATEGORÍA JUNIOR

PRIMERO

En esta categoría el equipo está formado por un competidor y su ayudante, una dupla, en la cual el competidor titular actuará como capitán de esta. La dupla de participantes, tendrán que acreditar estar matriculados en una carrera de 4 semestres o más; el capitán estar cursando tercer semestre o más, y su ayudante en segundo o primer semestre. Ambos participantes no deberán tener más de 24 años, a septiembre del 2024.

El participar en esta categoría implica el compromiso de cada INSTITUTO de gastronomía, colaborar con la difusión de su participación, en caso de resultar vencedores, para promocionar la competencia del año siguiente.

SEGUNDO

Los competidores de INSTITUTOS para poder participar deberán presentar una carta de su establecimiento en donde su INSTITUCION los respalda para esta competencia. Si esto no ocurre, no podrán ser parte de la selección de la Copa Culinaria. Esta carta deberá ser parte de los documentos que deberán subir a la página web al inscribirse.

TERCERO

Los competidores de institutos del equipo ganador se comprometen a permitir la intervención y apoyo del equipo técnico gastronómico de FEGACH en la difusión posterior de este tipo de competencias.

CUARTO

El equipo ganador se compromete a realizar al menos 1 presentación y degustaciones al panel de profesionales que proporcione FEGACH con la finalidad de mostrar a futuros competidores los estándares requeridos por este tipo de torneos.

QUINTO

En esta categoría se realizará una eliminatoria nacional en 6 zonas geográficas, que son Iquique, La Serena, Valparaíso, Concepción, Puerto Montt, con un clasificado cada uno y para Santiago se realizarán las eliminatorias en las dependencias de Planta Carozzi San Bernardo, de donde saldrán 2 clasificados, estos 8 serán los finalistas y disputarán la gran final a desarrollarse en la feria Espacio Food & Service, en Santiago.

SEXTO: COMPETENCIA

El equipo está formado por 1 competidor titular y su ayudante, quienes se distribuirán las tareas en la cocina como estimen conveniente, debiendo encargarse de todo lo necesario para su correcto desempeño. Los jueces velarán por el protagonismo en las



tareas y actividades específicas del competidor titular.

Cada equipo contará con un *coach* que es un instructor o alguien representante de la institución participante que tiene como finalidad asistir al equipo en todas las necesidades de su participación, el coach en ningún momento está autorizado a entrar al área de competencia (cubículos), solo acompaña al equipo para asistirlo en la logística y las necesidades del equipo.

SEPTIMO: EL MENÚ

El menú constará de 2 cursos de 3 porciones; entrada y plato principal, los cuales se elaborarán en 3 ejemplares idénticos.

El menú dado a los jueces debe ser reflejo del de un restaurante, incluidas las recetas con una lista de ingredientes, cantidades, métodos utilizados.

De estos platos, uno se exhibe en una mesa en el área de exhibición, y dos platos a la mesa de degustación.

OCTAVO: INGREDIENTES OBLIGATORIOS

Entrada: Algas (Plant based, 100% en base a vegetales)

Plato Principal: Pechuga de Pavo y Quinoa

4 ingredientes de la canasta Carozzi como mínimo.

LA COMPETENCIA

30 minutos antes del inicio, los participantes deberán presentarse al juez principal de piso en la cocina con todo lo que necesitan para la competencia y deberá hacer entrega de una carpeta con el menú de cada participante, recetas en formato estándar. (Formatos disponible para descarga desde www.copaculinariacarozzi.cl)

Esta carpeta tendrá 4 ejemplares impresos que se distribuirán de la siguiente manera:

- 3 para jueces de degustación
- 1 para el juez principal de piso.

Los participantes pueden ingresar al cubículo 15 minutos antes, solamente con la autorización del juez principal de piso.

TIEMPOS

100 minutos, cocinar y servir

PARTE COCINA (90 MINUTOS)



En este momento el equipo comienza a cocinar.

SERVICIO (10 MINUTOS)

Para realizar y servir en orden, el menú de 2 tiempos para 3 personas cada tiempo. El juez de piso les dará las siguientes advertencias:

- 1) 15 minutos antes de abrir la ventana
- 2) Cuando la ventana está abierta puedes comenzar a emplatar (10 minutos).
- 3) Cierre ventana, En este momento sus 100 min. Han finalizado.

Por cada minuto de retraso en la entrega de sus platos se reduce 1 puntos. (Máximo 10 minutos)

LIMPIEZA EN 15 MINUTOS

Para el siguiente equipo y una inspección final del juez principal de piso. Eso también es parte de la puntuación (5 puntos).

SISTEMA DE PUNTUACION, COMPETIDORES EN EQUIPO PARTICIPANTE

A- LO QUE VERÁN LOS JUECES EN LA DEGUSTACIÓN:

Métodos de Servicio y su presentación: La comida caliente, está caliente. La comida fría, está fría (incluyendo los platos). Comida fresca, colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura y fácil de comer. Uniformidad y debida presentación.

Tamaño de las porciones y balance nutricional: Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. No recargar de salsas ni guarniciones

Compatibilidad de los ingredientes: El colorido debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.

Creatividad y Practicidad: El plato debe mostrar originalidad y creatividad. Si se utiliza una técnica clásica debe haber un cambio que vuelva al plato innovador y práctico para el servicio en banquetes o restaurantes.

Sabor, Gusto, Textura y Cocción: Si resalta bien el sabor del plato. Por ejemplo, la salsa para un pescado debe estar hecha con fondo de pescado. Las temperaturas de las carnes deben ser apropiadas. Las técnicas puestas en el menú a utilizar deben ser bien desarrolladas y aplicadas. Las texturas deben ser apropiadas.



B- LO QUE LOS JUECES EN LA COCINA EVALUARÁN:

Organización: Mesa de trabajo ordenada durante y al final de la competencia. Trabajo sistemático y adecuado manejo de herramientas.

Sanidad: En caso de violación crítica, el jefe de los jueces y el juez de piso deberán ser informados de inmediato y luego de una revisión, el participante será penalizado debidamente.

Tablas de cortar, cuchillos limpios y afilados, utilización debida de la toalla de cocina, lavado frecuente de manos.

Fluidez de trabajo: Ver un orden de trabajo y una lógica progresión de los platos. Por ejemplo, no tener que cortar ajo, cebolla, hierbas en varias ocasiones.

Técnicas de Cocción y Destrezas: Seguir técnicas clásicas en los cortes, la proteína, en la repostería, de cocción que deberá estar de acuerdo a las técnicas utilizadas con los platos representados en el menú. También se observa la variedad y cantidad de técnicas utilizadas. Si hay productos con hueso o espinas, que la técnica utilizada sea eficiente

***Tiempo:** - Puntos- Muy importante ver el adecuado uso del tiempo durante la competencia y lograr terminar cada uno de los platos en su debido momento. Se penalizará 1 punto por cada minuto de retraso, después de 10 minutos resultara en descalificación del equipo.

C- LOS JUECES:

Le corresponderá a 3 representantes de FEGACH.

Antes y durante la competencia deliberar en caso de un empate, inconsistencia del jurado, actuación de algún participante o situación no contemplada en las presentes bases.

Los jueces de degustación serán profesionales con trayectoria destacada y un juez principal con experiencia de Fegach.

9. NOVENO: LAS SEDES

| CIUDAD | LUGAR | DIRECCIÓN |
|------------|-----------------------------|---|
| CONCEPCION | SEDE DUOC CONCEPCION | Paicaví 3280, Concepción, Bío Bío |
| PTO MONTT | SEDE SANTO TOMÁS | Buena Vecindad 91, Puerto Montt, Los Lagos |
| IQUIQUE | SEDE INACAP IQUIQUE | Av. la Tirana 4310, 1100000 Iquique, Tarapacá |
| LA SERENA | SEDE INACAP LA SERENA | Avda. Fco de Aguirre 389, La Serena, Coquimbo |
| VALPARAÍSO | SEDE SANTO TOMÁS | Avenida Limonares 190 |
| SANTIAGO | PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO | Camino Longitudinal Sur 5201 Nos, San Bernardo |
| FINAL | ESPACIO RIESCO | Av. El Salto 5000, 8581160 Huechuraba, Región Metropolitana |



ANEXO 1 validar

CANASTA CAROZZI

La Canasta de productos Carozzi, tiene por objeto integrar estos productos en preparaciones confeccionadas por los concursantes, se contemplan y es obligación que deben utilizar como mínimo 3 ingredientes indicados para cada categoría en su menú total, entre los cuales se encuentran:

| | |
|----|--|
| 1 | ACEITE DE OLIVA TRATTORIA |
| 2 | ARROZ BASMATI |
| 3 | ARROZ CORTO MIRAFLORES GRADO 2 |
| 4 | ARROZ INTEGRAL MIRAFLORES |
| 5 | ARROZ LARGO MIRAFLORES GRADO 1 |
| 6 | AVENA SELECTA INSTANTANEA |
| 7 | CEREALES VIVO AVENA 4 SEMILLAS |
| 8 | COBERTURA BOTONES ALTO RENDIMIENTO |
| 9 | COBERTURA BOTONES BLANCOS |
| 10 | COBERTURA BOTONES LECHE |
| 11 | COBERTURA BOTONES SEMMI BITTER |
| 12 | CUS CUS CAROZZI |
| 13 | AMBROSELLA AMBROSOLI |
| 14 | FONDANT (SOLO CATEGORÍA POSTRE AL PLATO) |
| 15 | GALLETAS COSTAS (SOLO CATEGORÍA POSTRE AL PLATO) |
| 16 | GALLETAS COSTAS (SOLO CATEGORÍA POSTRE AL PLATO) |
| 17 | GALLETAS COSTAS (SOLO CATEGORÍA POSTRE AL PLATO) |
| 18 | GALLETAS COSTAS (SOLO CATEGORÍA POSTRE AL PLATO) |
| 19 | HARINA SELECTA GRANO ENTERO |
| 20 | HARINA SELECTA SIN POLVOS DE HORNEAR |
| 21 | MIEL AMBROSOLI LIQUIDA |
| 22 | PANCHITOS VILLANOS |
| 23 | PASTA TRATTORIA EN TODOS SUS FORMATOS |
| 24 | PASTA TRATTORIA EN TODOS SUS FORMATOS |
| 25 | PASTA TRATTORIA EN TODOS SUS FORMATOS |
| 25 | QUINOA CAROZZI |
| 26 | SALSA POMAROLA ITALIANA |
| 27 | SEMOLA CAROZZI |
| 28 | CONCENTRADOS TOMATES POMAROLA |
| 29 | TRITURADOS DE TOMATE POMAROLA |
| 30 | TORTILLAS PANCHO VILLA 25 cm |
| 31 | TORTILLAS PANCHO VILLA 18 cm |



| | |
|----|--|
| 32 | SALSA PIZZA CONCENTRADA |
| 33 | MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL FRAMBUESA |
| 34 | MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL GUINDA |
| 35 | MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL DAMASCO |
| 36 | MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL DURAZNO |
| 37 | MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL FRUTILLA |
| 38 | MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL BERRIES |
| 39 | MAYONESA VEGGIE |
| 40 | BASE TEXTURA CARNE CAROZZI VEGGIE |
| 41 | NUTRINA CAROZZI |

ANEXO 2 revisar

IMPLEMENTACION CUBICULO DE COMPETENCIA

| | |
|-------------------------------|---|
| Cocina de 4 platos Industrial | 1 |
| Horno Gas Industrial | 1 |
| Mesones de acero inoxidable | 3 |
| Visicooler | 1 |
| Repisa Acero | 1 |
| Lavafondos DOBLE | 1 |
| Basurero con Tapa | 1 |
| Batidora Kitchen Aid | 1 |
| Tablas de Cortar Blancas | 2 |
| Colador Chino | 1 |
| Bowls Chico | 2 |
| Bowls Mediano | 2 |
| Bowls Grande | 1 |
| Fondo | 1 |
| Cucharas Salseras | 2 |
| Espumadero | 1 |
| Sartenes 36 cm | 1 |
| Ollas | 2 |
| Budinera | 1 |
| Jarro medidor plastico | 1 |
| Cilindros de gas | 2 |



Los días de competencia, los participantes dispondrán de las materias primas de acuerdo a lo manifestado en sus fichas estándar.

Certificado de firmas electrónicas:
E2195785F-B4B6-4AEB-B414-9E5E087541E3



Firmado por

Firma electrónica

Santiago Valdés
CHL 95897754
svaldes@carozzi.cl

GMT-04:00 Miércoles, 19 Junio, 2024 10:38:55
Identificador único de firma:
2ABB3D44-896D-4CE4-BB34-EFABF3043E97

Macarena Malandre
CHL 135450537
mmalandre@carozzi.cl

GMT-04:00 Martes, 18 Junio, 2024 09:45:45
Identificador único de firma:
0077FD07-2B6A-4BA0-9CFC-369A96C57241

Rodrigo Poza
CHL 137145405
rodrigo.poza@fert.cl

GMT-04:00 Martes, 18 Junio, 2024 08:48:51
Identificador único de firma:
515B3472-86A3-44EB-8E77-6393D55ED5B6

Claudia Patiño
CHL 11860539K
clapatino@hotmail.com

GMT-04:00 Martes, 18 Junio, 2024 08:46:26
Identificador único de firma:
B7BC7490-581F-4CE3-8287-BF93E2EEF8ED