



BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI 2024

CATEGORÍA SENIOR

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 la representante del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales, organización fundada con el objetivo de permitir la interacción entre todos los países del continente para lograr elevar los estándares de la gastronomía.

Carozzi, en conjunto con Fegach, realizarán el concurso “Copa Culinaria Carozzi 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: INSCRIPCIÓN Y COMPETIDORES

Los participantes deberán contar con los siguientes requisitos:

- Ser mayores de 21 años.

- No constar con antecedentes penales ni causas laborales.
- Permisos municipales al día.
- Tener relación con el mundo de la cocina, ya sean chefs, cocineros de restaurantes o emprendedores culinarios.

Cada postulante deberá inscribirse en la página www.copaculinariacarozzi.cl completando la ficha de presentación de datos personales; nombre, edad, ocupación, lugar de residencia, correo de contacto, teléfono de contacto. Además, deberá enviar al número de celular +56 939439841 un video de un minuto presentándose y respondiendo las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo describirías tu personalidad?
2. ¿Por qué es tan importante la cocina para ti?
3. ¿Por qué quieres ganar la copa culinaria Carozzi?

Al inscribirse los participantes declaran el conocimiento de las bases y que no tienen impedimento de participar en el programa y en todas las etapas de este.

Así mismo declaran que los datos que se recolectan, en este caso, para un programa de televisión, establece una autorización de uso de imagen para Carozzi y Canal 13 para todas las plataformas y por el máximo de protección legal.

El competidor debe certificar poseer al menos 2 años de experiencia profesional en el rubro gastronómico y ser mayores de 21 años, además debe haberse desempeñado como trabajador en un hotel, restaurante, emprendimiento o Institución de educación. **(se le solicitará documentación que los certifique)**

El competidor clasificado adquiere el compromiso de viajar a Santiago durante los meses de septiembre y octubre de 2024 para las grabaciones de capítulos y la gran final es condición fundamental para su participación.

La logística de participación de los clasificados de cada una de las regiones serán asumidas por la producción del programa. Esto es traslados, hospedaje y alimentación de cada clasificado.

El participar en esta categoría implica el compromiso de su lugar de trabajo, los cuales podrán ser mencionados y colaborar con la difusión de su participación, en caso de resultar vencedores.

En esta categoría el competidor una vez clasificado y de acuerdo con la prueba escogida, podrá contar con un ayudante, le será informado oportunamente. La logística del ayudante también será asumida por la producción del programa.

CUARTO: PARTICIPANTES DE REGIONES

El cierre de inscripciones será en las siguientes fechas según ciudad:

CIUDAD	LUGAR	DIRECCIÓN	CIERRE DE INSCRIPCIONES AMBAS CATEGORÍAS
CONCEPCIÓN	SEDE DUOC CONCEPCIÓN	Paicavi 3280, Concepción, Bío Bío	17 DE JULIO
PTO MONTT	SEDE SANTO TOMÁS	Buena Vecindad 91, Puerto Montt, Los Lagos	24 DE JULIO
IQUIQUE	SEDE INACAP IQUIQUE	Av. la Tirana 4310, 1100000 Iquique, Tarapacá	31 DE JULIO
LA SERENA	SEDE INACAP LA SERENA	Avda. Fco de Aguirre 389, La Serena, Coquimbo	7 DE AGOSTO
VALPARAÍSO	SEDE SANTO TOMÁS	Avenida Limonares 190	14 DE AGOSTO
SANTIAGO SENIOR	CANAL 13	Inés Matte Urrejola 0848	21 DE AGOSTO

Las clasificatorias será en las siguiente fechas y lugares:

- MARTES 23 JULIO: CONCEPCIÓN
- MARTES 30 JULIO: PUERTO MONTT
- MARTES 06 AGOSTO: IQUIQUE
- MARTES 13 AGOSTO: LA SERENA
- MARTES 20 AGOSTO: VALPARAISO
- SÁBADO 07 SEPTIEMBRE: SANTIAGO

La semifinal y final se realizarán en las siguientes fechas y lugares:

11 al 16 de Septiembre 2024. Semifinal. Planta Carozzi – Camino Longitudinal Sur 5201 Nos, San Bernardo

Jueves 03 de Octubre 2024. Final. Espacio Riesco – Av. El Salto 5000, Huechuraba, Región Metropolitana

Los candidatos seleccionados en cada una de las regiones deberán realizar un desafío culinario, cuyas instrucciones serán entregadas por la producción del programa, luego del cual se determinará a él o los clasificados para la competencia.

El competidor ganador de cada una de las etapas clasificatorias (individualizadas más abajo) se compromete a permitir la intervención y apoyo del competidor técnico gastronómico de FEGACH en la difusión posterior de este tipo de competencias.

QUINTO: LAS CLASIFICATORIAS

En esta categoría se realizará una clasificatoria nacional en seis ciudades, que son Iquique, La Serena, Valparaíso, Concepción, Puerto Montt y Santiago donde de esta instancia mediante pruebas técnicas gastronómicas saldrán los diez participantes que competirán en diversos desafíos culinarios en el Set Carozzi en NOS, San Bernardo el cual se llevará a cabo entre los meses de julio y octubre de 2024.

Los tres participantes finalistas que logren sortear las pruebas en el set de Carozzi Nos, serán los encargados de disputar la final en el marco de la copa culinaria Carozzi en Espacio Riesco, donde deberán realizar un plato de autoría, esto se desarrolla el 03 de Octubre 2024, fecha totalmente modificable ante cualquier eventualidad.

SEXTO: PROCESO DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES.

Se utilizará un mecanismo de puntaje para ir seleccionando a los clasificados

mediante una pauta con criterios de evaluación que serán previamente informados a los participantes.

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.

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

SÉPTIMO: 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 web www.copaculinariacarozzi.cl o a macarena.ossore@agenciaferia.com al teléfono +569 87204511 o al +569 90898708

OCTAVO: DESAFÍOS CULINARIOS

Para seleccionar a los diez competidores de todo Chile, se realizarán pruebas sorpresa, determinadas por los jueces de FEGACH, que tendrán similar dificultad técnica en las cuales las variables, a evaluar serán:

- Higiene
- Destreza
- Dominio técnico
- Evaluación organoléptica (Degustación)

La producción será la encargada de otorgar los insumos para las distintas pruebas técnicas, proteínas e implementación, eximiendo a los participantes a llevar materias primas evitando así que los insumos lleguen en mal estado.

Empresas Carozzi se hará cargo de los productos Carozzi que los participantes deban incorporar en las pruebas técnicas.

Al término de la participación de los seleccionados regionales, se conocerá al clasificado(s) que deberá seguir en competencia en Santiago.

NOVENO: COMPETENCIA PARTICIPANTES CLASIFICADOS

Los diez participantes clasificados, deberán pasar por distintas pruebas o desafíos culinarios capítulo a capítulo para ir avanzando en la competencia.

Estas pruebas serán desarrolladas por la producción de Canal 13.

Canal 13 se reserva el derecho a crear y modificar las pruebas de los desafíos culinarios.

DÉCIMO: PRUEBA PARA LA GRAN FINAL

Para la prueba final, los tres competidores deberán confeccionar un menú de su autoría que estará compuesto por:

Bocado, appetizter: Plant based (100% en base a vegetales)

Plato Principal: Proteína a elección y quinoa de acompañamiento.

Postre: Manzana y Chocolate.

Además, deberá incorporar 4 ingredientes de la canasta Carozzi como mínimo.

DÉCIMO PRIMERO: FECHAS

Las fechas para la selección de competidores serán las siguientes:

- MARTES 23 JULIO: CONCEPCIÓN
- MARTES 30 JULIO: PUERTO MONTT
- MARTES 06 AGOSTO: IQUIQUE
- MARTES 13 AGOSTO: LA SERENA
- MARTES 20 AGOSTO: VALPARAISO
- SÁBADO 07 SEPTIEMBRE: SANTIAGO

Asimismo, las inscripciones cerrarán 3 días hábiles antes de cada fecha.

Las fechas finales de cierre de inscripciones, son las publicadas en nuestro sitio www.copaculinariacarozzi.cl

Los horarios de selección y competición serán a contar de las 08:00 hrs y 14:00 hrs respectivamente.

La semifinal y final se realizarán según se detalla a continuación:

- 11 AL 16 DE SEPTIEMBRE: SEMI FINAL en Planta Carozzi – Camino Longitudinal Sur 5201 Nos, San Bernardo
- JUEVES 03 OCTUBRE: FINAL en Espacio Riesco – Av. El Salto 5000, Huechuraba, Región Metropolitana

Las fechas antes indicadas, así como la modalidad de selección podrán ser modificadas oportunamente, por razones de producción sin ulterior responsabilidad de Carozzi ni de Canal 13.

DÉCIMO SEGUNDO:- LOS JUECES

El jurado estará compuesto por dos chef de Fegach en las clasificatorias, los cuales evaluarán las pruebas técnicas, en donde en esta instancia definirán al clasificado de

cada ciudad.

El jurado evaluará mediante una pauta con puntuación –confeccionada por Fegach– de acuerdo con los criterios definidos, esta pauta será presentada y conocida por los participantes, resultandos clasificados el (los) puntaje(s) más alto(s), en las clasificatorias regionales.

En el concurso que se desarrolla en la planta Carozzi NOS, estarán dos jueces de la Fegach (los mismos de la clasificatoria) y se le sumará un tercer jurado el cual es un famoso seleccionado por la producción de Canal 13.

En caso de existir empate, los participantes deberán desempatar mediante la realización una prueba extra.

DÉCIMO TERCERO:- 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	CANAL 13	Inés Matte Urrejola 0848
FINAL	ESPACIO RIESCO	Av. El Salto 5000, 8581160 Huechuraba, Región Metropolitana

DÉCIMO CUARTO:: PREMIOS

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

Los ganadores de cada categoría obtendrán los siguientes premios:

LUGAR	MONTO PREMIO SENIOR
1er LUGAR	10.000 USD
2do LUGAR	7.500 USD
3er LUGAR	2.500 USD

DÉCIMO QUINTO: 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 SEXTO: 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 SÉPTIMO: 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 OCTAVO: 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.

ANEXO 1
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 tres ingredientes indicados para cada categoría en su menú total, entre los cuales se encuentran:

1	ACEITE DE OLIVA TRATTORIA
2	ARROZ BASMATI TATTORIA
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	HARINA SELECTA INTEGRAL
17	HARINA SELECTA SIN POLVOS DE HORNEAR
18	MIEL AMBROSOLI LIQUIDA
19	PANCHITOS VILLANOS
20	PASTA TRATTORIA EN TODOS SUS FORMATOS
21	PREMEZCLAS SELECTA
22	QUINOA CAROZZI
23	SALSA POMAROLA ITALIANA
24	SEMOLA CAROZZI
25	CONCENTRADOS TOMATES POMAROLA
26	TRITURADOS DE TOMATE POMAROLA
27	TORTILLAS PANCHO VILLA
28	SALSA PIZZA CONCENTRADA
29	MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL FRAMBUESA
30	MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL GUINDA
31	MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL DAMASCO
32	MERMELADA AMBROSOLI PROFESSIONAL DURAZNO

ANEXO 2
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

OBSERVACION IMPORTANTE:

Es imperativo contar con ABATIDOR/ULTRACONGELADOR de temperature en NOS y en la feria Food service, en las regiones hay en las escuelas, de lo contrario se dificulta mucho cumplir con los tiempos de programación.

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

Los participantes seleccionados, que deseen practicar con elementos de la canasta e incorporarlos a sus preparaciones, podrán solicitar muestras de los productos a macarena.ossosores@agenciaferia.com y para los clasificados de regiones será vía courier.

