

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2026

CATEGORÍA JUNIOR

Empresas Carozzi S.A, "Carozzi" y Federación Gastronómica de Chile, "Fegach", conjuntamente considerados la "Organización", han acordado las siguientes Bases Generales de Copa Culinaria Carozzi Food Service 2026, 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, realizará el concurso "Copa Culinaria Carozzi Food Service 2026", en adelante e indistintamente, el "Concurso" o la "Copa".

Estas Bases se ajustan 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 normas técnicas más estrictas que reflejarán el conocimiento de los participantes en áreas como la sanidad, las técnicas culinarias y el comportamiento ético profesional.

La Copa y su proceso de clasificación de los participantes se llevarán a cabo en las ciudades de **Antofagasta, La Serena, Valparaíso, Concepción, Puerto Montt y Santiago**. Sin perjuicio de lo anterior, pueden participar interesados de todas las regiones de Chile. En dicho caso, al momento de inscribirse, los interesados deberán seleccionar la ciudad más próxima en la cual se realice la clasificatoria.

SEGUNDO: ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO.

El Concurso será organizado 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 la productora Creatempo, quienes otorgarán el soporte necesario para el cumplimiento de lo descrito en las presentes Bases.

TERCERO: CATEGORÍAS E INSCRIPCIÓN.

La Copa se realizará a través de la siguiente categoría:

- **CATEGORÍA JUNIOR: Estudiantes de educación técnico superior de la carrera de gastronomía.**

En esta categoría, cada equipo deberá estar conformado por dos (2) competidores, quienes participarán en igualdad de condiciones como dupla.

Podrán inscribirse en esta categoría los alumnos que se encuentren cursando, **al menos, desde el segundo semestre** en adelante de un programa educativo cuya duración total sea de, a lo menos, cuatro (4) semestres. Asimismo, ambos integrantes de la dupla deberán tener, como máximo, veintinueve (29) años de edad al día 1 de septiembre de 2026.

En consecuencia, al momento de efectuar su postulación, ambos competidores deberán cumplir íntegramente con los requisitos antes indicados.

Adicionalmente, los competidores deberán **acompañar una carta emitida por su respectivo establecimiento educacional**, en la que conste el respaldo institucional para participar en la competencia. La falta de presentación de dicha carta impedirá que el equipo sea considerado en el proceso de selección de competidores de la Copa Culinaria.

La carta deberá ser incorporada dentro de los documentos que los postulantes deberán subir a la página web al momento de inscribirse.

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

3.1. INSCRIPCIÓN

Cada postulante deberá inscribirse a través de la página web www.copaculinariacarozzi.cl, en adelante, la “Página Web”, entre el 01 de junio de 2026 hasta el 27 de agosto, ambas fechas inclusive, completando el formulario con los requisitos de inscripción, además de adjuntar las fotografías y documentos requeridos.

Quedan excluidos de participar los ganadores de la Copa en cualquiera de sus versiones anteriores. Asimismo, no podrán inscribirse los interesados que no hayan ingresado sus datos a la Página Web en el tiempo y forma debidos.

3.2 FECHAS DE INSCRIPCIÓN Y CLASIFICATORIAS

Las fechas de inscripción y clasificatorias serán las que se detallan a continuación y se encuentran disponibles en la página web: www.copaculinariacarozzi.cl

CIUDAD	LUGAR	DIRECCIÓN	INICIO INSCRIPCIONES	CIERRE INSCRIPCIONES	FECHAS DE COMPETENCIAS
ANTOFAGASTA	INACAP	Av. Edmundo Pérez Zujovic 11092, Antofagasta	01-06-2026	22-07-2026	29-07-2026
LA SERENA	INACAP	Av. Francisco de Aguirre 389, La Serena, Región de Coquimbo	01-06-2026	28-07-2026	04-08-2026
VALPARAÍSO	INACAP	Av. España 2250, Valparaíso, Región de Valparaíso	01-06-2026	18-08-2026	25-08-2026
CONCEPCIÓN	DUOC UC	Paicaví 3280 (Sede San Andrés), Concepción	01-06-2026	31-07-2026	07-08-2026
PUERTO MONTT	SANTO TOMÁS	Buena Vecindad 91, Puerto Montt, Región de Los Lagos	01-06-2026	15-07-2026	22-07-2026

SANTIAGO	CAROZZI NOS	Camino Longitudinal Sur 5201 Nos, San Bernardo, RM	01-06-2026	27-08-2026	02 y 03-09-2026
-----------------	-------------	--	------------	------------	-----------------

3.3. PROCESO DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

Por cada región participante (Antofagasta, La Serena, Santiago, Valparaíso, Concepción y Puerto Montt) entre los inscritos en la plataforma web <https://www.copaculinariacarozzi.cl>, a un máximo de 8 competidores por sede en regiones y 16 en Santiago, quienes disputarán la respectiva clasificatoria para las Semifinales.

Para seleccionar a las duplas se utilizarán los siguientes criterios:

- 1. Vivir o estudiar en la zona geográfica correspondiente (10 puntos):** Se evaluará que ambos integrantes del equipo residan, estudien o desarrolle actividades formativas en la región o zona donde postula, con el fin de asegurar representación local en cada clasificatoria.
- 2. Propuesta gastronómica (30 puntos):** La evaluación se realizará en base a la ficha técnica proporcionada por la Organización, considerando la correcta formulación de la receta, coherencia de los ingredientes, técnicas propuestas y viabilidad de ejecución en competencia.
- 3. Creatividad culinaria (30 puntos):** Se evaluará el grado de innovación de la propuesta, la originalidad en el uso de ingredientes, técnicas y conceptos, así como la capacidad del equipo para ofrecer una interpretación distintiva dentro del marco del concurso.
- 4. Utilización de productos obligatorios (10 puntos):** Se evaluará la correcta integración de los productos definidos por la organización en la receta, considerando su protagonismo, su uso técnico adecuado y su coherencia con la propuesta general del plato.

Una vez realizada la selección entre los inscritos, se les informara por vía telefónica y al correo electrónico empleado al momento de su inscripción.

Se realizará una ronda eliminatoria nacional en cada una de las 6 zonas geográficas seleccionadas, con los 8 equipos seleccionados entre los inscritos. Clasificará a la Semi final un total de 7 equipos en regiones (excluyendo Santiago), y en el caso de la ciudad de Santiago, clasificarán 3 equipos, resultando en un total de 10 equipos que participarán en la semi final en el estudio de Canal 13. De los 10 equipos quedarán seleccionadas 5 duplas finalistas, que competirán en la gran final a desarrollarse en la feria Espacio Food & Service, en Santiago.

3.3.1 SEMIFINAL

Los competidores seleccionados competirán por 10 cupos para la semifinal nacional que se obtendrán de la siguiente forma:

	SEDE	CUPOS
1	Puerto Montt	1
2	Antofagasta	1
3	La Serena:	1
4	Concepción:	2

5	Valparaíso	2
6	Santiago	3 (1 cupo ACHIGA)

En la sede de Santiago se asignarán tres (3) cupos para competir para la Semifinal. Uno de dichos cupos será ocupado para la semi final, por la dupla ganadora del 'Concurso Nacional de Gastronomía 2025' organizado por la Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA).

Lo anterior, siempre que dicha dupla manifieste por escrito su voluntad de participar a más tardar el día 3 de agosto de 2026 (30 días corridos antes de la fecha de la clasificatoria regional de Santiago) y, cumpla con todos los requisitos generales de elegibilidad establecidos en la cláusula tercera de estas bases.

En caso de que la dupla ACHIGA no manifieste su voluntad de participar dentro del plazo señalado, o no cumpla con los requisitos de elegibilidad, dicho cupo será asignado a un representante adicional de la clasificatoria regional de Santiago.

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

Los equipos ganadores de cada una de las clasificatorias regionales deberán trasladarse a la ciudad de Santiago para participar en una etapa Semifinal que se desarrollará entre los días 21 al 25 de septiembre. En esta etapa avanzarán cinco (5) duplas a la Gran Final.

3.3.1.1 Acomodaciones: La Semifinal Junior se desarrollará en un estudio de televisión, por lo que el cubículo de competencia y su equipamiento podrán variar respecto del cubículo de las clasificatorias regionales y de la Gran Final. Las características técnicas del cubículo Semifinal serán comunicadas con anticipación razonable a todas las duplas clasificadas, asegurando que todas cuenten con la misma información y tiempo de preparación.

3.3.1.2 Grabación Semifinal Junior:

La etapa de semifinal Junior será grabada durante la semana del 21 al 25 de septiembre de 2026, en las dependencias de Canal 13, ubicadas en Inés Matte Urrejola N° 0848, comuna de Providencia, Región Metropolitana.

Las grabaciones estarán a cargo de la productora Cooking Media, y los días exactos de grabación dentro de la semana indicada serán confirmados con, al menos, 30 días de anticipación a su realización.

El programa constará de 6 capítulos de 50 minutos de duración, que se desarrollarán de la siguiente manera:

- Capítulos del 1 al 5 operan bajo la modalidad de duelo de eliminación directa. En cada uno de estos episodios se enfrentarán 2 duplas cara a cara. Competirán 2 duplas en cada capítulo, siendo la dupla ganadora la que pasa a la gran final. En total pasarán a la final 5 duplas. La prueba central del duelo consiste en que cada dupla deberá preparar y presentar exactamente el mismo plato que los hizo ganar su respectiva clasificación regional.
- Capítulo 6 competirán las 5 duplas ganadoras. Las duplas deberán cocinar el plato con el que han logrado llegar a la final, el cual han preparado durante todo el proceso y lo han ido perfeccionando.

3.3.2 GRAN FINAL

La Gran Final de la Copa será grabada y se realizará en Espacio Riesco (Avenida el Salto 5000, Huechuraba), el miércoles 30 de septiembre de 2026.

La grabación estará a cargo de la productora Cooking Media y corresponderá al capítulo 6 descrito en la cláusula precedente.

De manera tal que, en el capítulo 6, competirán las 5 duplas ganadoras, debiendo cada una de éstas cocinar el plato con el que lograron llegar a la final.

La Organización se reserva el derecho de modificar la fecha y/o el lugar de la Gran Final por causas de fuerza mayor, caso fortuito o razones operativas o técnicas debidamente justificadas, incluyendo, pero no limitado a, (i) la suspensión, postergación o cancelación total o parcial de la Feria Espacio Food & Service 2026; (ii) el cambio de día de la Gran Final dentro de los tres (3) días de duración de la Feria, por problemas técnicos, logísticos, de producción televisiva o de seguridad.

3.4. HORARIOS DE PARTICIPACIÓN

Mediante reunión informativa el día previo a la respectiva competencia, la Organización designará los horarios y la participación de los equipos para el día de la competencia, según corresponda. Cada equipo recibirá un número, el cual será la forma de identificar al equipo durante la competencia. El mismo día de cada etapa de competencia se asignarán las cocinas y los participantes deberán revisar su cubículo asignado.

Las dudas o consultas deberán ser dirigidas a alguno de las siguientes formas de contacto:

1. El correo electrónico disponible en la web www.copaculinariacarozzi.cl
2. El correo electrónico contacto@copaculinariacarozzi.cl

CUARTO: REUNIÓN INFORMATIVA CLASIFICADOS FINALES.

Se realizará la reunión informativa y de programación mediante alguna plataforma online, durante la semana previa a la fecha de la Gran Final. Los equipos clasificados serán informados al correo electrónico y/o teléfono registrado al momento de su inscripción.

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 de cocina pie de pollo o negro.
- Las gorras o tocas deben ser blancas, las cuales serán proporcionadas 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 la organización así lo determina, los concursantes deberán utilizar, chaqueta, pecheras y gorros con imagen de la competencia, las cuales, en este caso, deberán ser entregadas por la organización.
- ✓ Está prohibida la exhibición en la vestimenta de marcas diferentes a las de los lugares de estudio, así como de marcas que no sean auspiciadoras de la competencia.

SEXTO: COMPETENCIA

El equipo está formado por dos (2) competidores, quienes participarán en igualdad de condiciones como dupla, 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 desarrollo en las tareas y actividades de la dupla competidora.

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 de este.

Considerando el apoyo y gestiones del Coach, así como el rendimiento del equipo en competencia, este podrá ser premiado, escogiéndose así, a los mejores coach de la versión 2026, en donde **no necesariamente corresponderá a los competidores ganadores de la clasificatoria regional o la gran final.**

La evaluación para elegir al mejor coach considerará los siguientes criterios:

1. **Comunicación con el equipo:** 20 puntos.
2. **Apoyo y permanencia durante la competencia:** 20 puntos.
3. **Conocimiento cabal de las preparaciones de su equipo:** 20 Puntos.
4. **Compromiso y asistencia hacia los estudiantes:** 20 puntos.
5. **Lugar de su equipo en la competencia:**
 - 1er lugar: 20 puntos
 - 2º lugar: 10 puntos
 - 3er lugar: 5 puntos.

De esta forma los premios de los mejores coaches, cuentan con mayor puntuación en caso de que sus equipos obtengan el primer, segundo y tercer lugar.

Asimismo, todos los coach cuyos equipos clasifiquen obtendrán un premio adicional (excluyéndose de este último caso aquellos coach que ya fueron premiados por obtener su equipo el primer, segundo o tercer lugar, es decir, evitando la acumulación de premios).

SÉPTIMO: CONSIDERACIONES DE INGREDIENTES Y DE PREPARACIONES EN LA COMPETENCIA

- ✓ Se considera como requisito de participación el uso de los productos descritos en el Anexo 1 “Canasta Carozzi”, los que deben tener un rol protagónico en el menú.
 - Todos los insumos para utilizar serán suministrados por el propio equipo participante, salvo aquellos provistos por la organización.
 - Se permitirá que los ingredientes para las recetas sean pesados y porcionados, pero no premezclados.

- No se permitirán preparaciones o cocciones previas a la competencia.
- Se aceptarán vegetales limpios y pelados, pero no cortados.
- Esta permitido el uso de ensaladas lavadas, pero no cortadas o mezcladas de ninguna manera.
- Las legumbres pueden ser remojadas con anticipación, deberán ser cocinadas durante la competencia.
- No se pueden utilizar sopas terminadas. Se permitirá el uso de fondos básicos (claros, oscuros o de caza) preparados con anterioridad. No se permitirá el uso de consomés clarificados.
- 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 esta 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, los que los competidores puede llevar listo.

En el caso de helados, el participante podrá llevar la base preparada; sin embargo, deberá elaborar el helado frente al juez de piso, a fin de demostrar la técnica de producción durante la competencia.

No se permitirá el uso de:

- Robot de cocina inteligente durante el concurso. (ejemplo: Thermomix)

Todo equipo específico que los competidores deseen utilizar, así como ingrediente adicional o pregunta técnica que este en duda se deberá consultar con el juez en jefe de la competencia a través del mail contacto@copaculinariacarozzi.cl o en el teléfono+56988069365.

7.1 EL MENÚ

El menú constará de 2 tiempos; 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 y métodos utilizados.

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

7.2 INGREDIENTES OBLIGATORIOS

Cada equipo deberá elaborar las siguientes preparaciones, respetando los ingredientes obligatorios indicados:

1. **Entrada:** Preparación **Plant Based** (elaborada 100% en base a vegetales) utilizando **algas** como ingrediente principal.
2. **Plato principal:** **Huachalomo de vacuno** y manzana como ingredientes principales, con 2 guarniciones y una salsa como mínimo.
3. **Canasta Carozzi:** cada menú deberá incorporar un **mínimo de cuatro (4) productos distintos provenientes de la Canasta Carozzi**, conforme al Anexo 1.

7.3 PRESENTACIÓN

30 minutos antes del inicio de la competencia, los participantes deberán presentarse ante el juez principal de piso, en la cocina con todo lo que necesitan para la competencia y deberán hacer entrega de:

- 2 carpetas con fichas estándar de sus preparaciones, y cuatro copias del menú de cada dupla en competencia (formatos disponibles para descarga desde www.copaculinariacarozzi.cl)

Los 2 ejemplares impresos que se distribuirán de la siguiente manera:

- 1 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. Sin embargo, está prohibido encender los equipos y cocinar antes de tiempo.

- **Excepciones**

- Precalentar horno
- Calentar agua
- Guardar insumos en refrigeración o congelación.

7.4 TIEMPOS

Los equipos tendrán un total de 100 minutos, que se distribuirá de la siguiente forma:

1. **PARTE COCINA (90 MINUTOS):** En este momento el equipo comienza a cocinar.
2. **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:
 - 15 minutos antes de abrir la ventana (el concepto “ventana” quiere decir la finalización de la parte cocina y el comienzo del servicio o emplatado).
 - Cuando la ventana esté abierta, tiempo a partir del cual se debe comenzar a emplatar (10 minutos).
 - Cierre de ventana, momento a partir del cual se ha terminado el tiempo total.

Penalizaciones por retraso:

- En caso de que los competidores no logren entregar los platos dentro del tiempo establecido, se aplicará automáticamente una penalización de un (1) punto por cada minuto de atraso, por cada uno de los platos que no haya sido entregado oportunamente.
 - La penalización por retraso tendrá un máximo de diez (10) minutos, lo que equivale a una penalización máxima de diez (10) puntos.
 - Los platos entregados fuera del tiempo máximo permitido no serán evaluados por el jurado.
3. **LIMPIEZA EN 15 MINUTOS:** Transcurridos los tiempos anteriores, se dará un total de 15 minutos de limpieza, en el cual se debe dejar todo completamente limpio, ordenado y apto para el comienzo del siguiente equipo. Luego, habrá una inspección final del juez principal de piso.

Se deja expresa constancia de que lo anterior también es parte de la puntuación (con un máximo de 5 puntos).

OCTAVO: PUNTUACIÓN.

Para las rondas clasificatorias y la Gran Final, los jueces calificarán hasta un máximo de 100 puntos, en conformidad con los criterios de evaluación descritos en las presentes bases. El primer lugar, segundo y tercer lugar será asignado en función de los puntajes más altos obtenidos en competencia. Todos los competidores recibirán un diploma de participación.

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

En caso de existir un empate entre los finalistas, será la Organización la que determine los ganadores y su orden.

8.1 SISTEMA DE PUNTUACIÓN EN COMPETENCIA

8.1.1 LO QUE VERÁN LOS JUECES EN LA DEGUSTACIÓN:

Los jueces evaluarán los siguientes aspectos en cada preparación:

a) Métodos de servicio y presentación:

- a. La comida caliente deberá servirse caliente y la comida fría, fría (incluyendo la temperatura del plato).
- b. Preparaciones frescas, coloridas, visiblemente sazonadas, con adecuada altura y de fácil consumo.
- c. Uniformidad entre las porciones y correcta presentación.
- d. Los platos deben ser correspondiente según lo descrito en el menú.

b) Tamaño de porciones y balance nutricional:

- a. Correcta proporción entre proteína, guarniciones y salsas.
- b. Los componentes del plato deben complementar al ingrediente principal, evitando el exceso de salsas o acompañamientos.

c) Compatibilidad y armonía de ingredientes:

- a. Armonía de colores, sabores y texturas.
- b. Cantidad de ingredientes acorde y proporcional al conjunto del plato.

d) Creatividad y viabilidad gastronómica:

- a. El plato debe demostrar originalidad e innovación.
- b. En caso de utilizar técnicas clásicas, deberá presentarse una reinterpretación que aporte valor creativo.
- c. Las preparaciones deben ser viables para servicio en restaurante o banquetería.

e) Sabor, gusto, textura y punto de cocción:

- a. Correcta intensidad y equilibrio de sabores.
- b. Uso adecuado de fondos y bases (por ejemplo, fondo de pescado para preparaciones de pescado).
- c. Puntos de cocción apropiados de las proteínas.
- d. Correcta ejecución de las técnicas declaradas en el menú.
- e. Texturas coherentes con cada preparación.

8.1.2 LO QUE LOS JUECES EN LA COCINA EVALUARÁN:

Los jueces de piso evaluarán el desempeño técnico y operativo del equipo durante la competencia:

- a) **Organización y orden de trabajo:**
 - a. Mesones y áreas de trabajo ordenadas durante toda la competencia.
 - b. Secuencia lógica de las etapas de elaboración.
 - c. Uso adecuado de herramientas y equipamiento.

- b) **Higiene y sanidad:**
 - a. Cumplimiento permanente de las normas sanitarias y de manipulación de alimentos.
 - b. Correcto manejo de residuos, limpieza de superficies y control de contaminación cruzada.

- c) **Fluidez y planificación del trabajo:**
 - a. Progresión lógica de las tareas.
 - b. Correcta planificación de mise en place y procesos, evitando repeticiones innecesarias (por ejemplo, cortar los mismos insumos en varias ocasiones).

- d) **Técnicas de cocción y destrezas culinarias:**
 - a. Aplicación correcta de técnicas clásicas y contemporáneas en cortes, cocciones, repostería y manejo de proteínas.
 - b. Coherencia entre las técnicas utilizadas y lo declarado en el menú.

- e) **Gestión del tiempo:**
 - a. Uso eficiente del tiempo durante la competencia.
 - b. Finalización de cada preparación dentro de los plazos establecidos.

Se aplicarán penalizaciones por retraso conforme al artículo de tiempos y penalizaciones de las presentes bases.

NOVENO: LOS JUECES

La competencia contará con:

1. **Jueces de piso:** Habrá al menos 3 responsables de chequear los ingredientes de los competidores previo a la competencia, de vigilar y evaluar el desempeño de los competidores en el área de trabajo en la cocina, determinar y coordinar la salida de los platos hacia la degustación y mesa de presentación.

2. **Jueces de Degustación:** Panel de Chefs con trayectoria, encargados de probar y evaluar los platos presentados, de acuerdo con pauta de evaluación, apoyados por ficha estándar y menú entregado por los competidores.

3. **Juez principal:** Juez de Fegach, encargado de la coordinación general de la competencia y máxima autoridad durante el desarrollo de esta. Responsable de selección de competidores, asignación de sorteos de tiempos de participación y orden de entrada a la competencia. de tiempos y orden. Encargado de resolver dudas de competidores y responsable de determinar la suma de puntajes y proclamar a ganadores

Los jueces entregarán una retroalimentación individual o grupal a los competidores, al término del desarrollo de la competencia, pero antes de la entrega de resultados, cuyo propósito es indicar aspectos relevantes del desempeño de los competidores. Esta retroalimentación se realizará en presencia del Coach.

DÉCIMO: PREMIOS.

Los ganadores cada categoría obtendrán los siguientes premios. El monto de los premios en USD se convertirán a CLP observado el día hábil anterior a su pago efectivo.

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

Los Coaches obtendrán los siguientes premios:

LUGAR	MONTO PREMIO JUNIOR
1er LUGAR	\$1.000.000 CLP
2do LUGAR	\$750.000 CLP
3er LUGAR	\$500.000 CLP
Resto equipos clasificados	\$250.000 CLP

10.1 PREMIACIÓN

La premiación se realizará el día jueves 30 de septiembre de 2026, en Espacio Riesco, ubicado en Avenida El Salto N° 5000, comuna de Huechuraba, Región Metropolitana.

Sin perjuicio de lo anterior, la fecha, lugar y/o modalidad de realización de la premiación podrán ser modificados oportunamente por razones de producción, operativas, técnicas o de fuerza mayor, sin que ello genere responsabilidad ulterior para Carozzi, FEGACH o Canal 13. Cualquier modificación será debidamente informada a los participantes a través del sitio web oficial del concurso, disponible en <https://www.copaculinariacarozzi.cl/>.

DÉCIMO PRIMERO: REQUISITO PARA LA ENTREGA DE PREMIOS.

El premio será pagado por la agencia Creatempo, en su calidad de productora del evento, dentro de los 30 días corridos siguientes a la fecha de emisión del último capítulo del programa de televisión por Canal 13.

Para poder hacer efectiva la entrega de los premios, cada equipo ganador deberá presentar sus cédulas de identidad para efectos de control interno y firmar el correspondiente comprobante de entrega que será personal e intransferible.

DÉCIMO SEGUNDO: 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.

La Organización no se hace responsable por accidentes o problemas de cualquier índole que tengan los ganadores con ocasión de la utilización del Premio.

DÉCIMO TERCERO: ACEPTACIÓN 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 estas. Asimismo, cualquier otra decisión adoptada por la Organización respecto de cualquier asunto no previsto en estas Bases, tendrá el carácter de definitivo e inapelable.

La versión 2026, considerará la grabación y divulgación de la competencia en medios de comunicación, así como la creación de contenidos digitales, a través de entrevistas personales, visitas especiales a territorio de los competidores y contenidos referentes a la trayectoria profesional y personal de los competidores.

La sola inscripción en esta competencia otorga los derechos para participar de estas acciones en caso de resultar ganadores de las clasificaciones regionales y nacionales.

Los competidores 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.

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

DÉCIMO CUARTO: 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 <https://www.copaculinariacarozzi.cl/> Sin perjuicio de mantener las características esenciales del Premio y la forma en que éste será entregado, una vez comenzado el Concurso.

DÉCIMO QUINTO: AUTORIZACIÓN.

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.

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 estará facultada 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 SEXTO: TRANSMISIÓN DE TELEVISIÓN.

La XI Copa Culinaria Carozzi 2026, categoría Junior, podrá ser grabada y transmitida por Canal 13 S.A., en formato de programa de televisión producido por Cooking Media SpA, el que estará compuesto por seis (6) capítulos de cincuenta (50) minutos de duración cada uno, sin perjuicio de las modificaciones técnicas, editoriales, comerciales o de programación que pudieren ser determinadas por la producción, Canal 13 S.A. y/o la Organización.

Por el solo hecho de inscribirse y participar en el Concurso, los participantes, sus coaches y sus representantes legales, en caso de corresponder, declaran conocer y aceptar expresamente que su participación podrá ser registrada, grabada, filmada, fotografiada, editada, emitida, retransmitida, comunicada al público y utilizada en el marco del referido programa de televisión, incluyendo las distintas etapas, duelos, entrevistas, actividades promocionales, dinámicas de producción y demás instancias vinculadas al Concurso.

Asimismo, los participantes, sus coaches y sus representantes legales, en caso de corresponder, autorizan en forma expresa, gratuita, irrevocable y por tiempo indefinido a la Organización, Carozzi, Promociones Publicitarias Creatempo S.A., Cooking Media SpA y Canal 13 S.A. para utilizar su imagen, voz, nombre, declaraciones, participación, desempeño, recetas, preparaciones y demás registros audiovisuales obtenidos con ocasión del Concurso, para efectos de grabación, edición, emisión, retransmisión, comunicación pública, difusión, promoción y publicidad del programa, del Concurso y de las marcas asociadas, en Chile y en el extranjero, por cualquier medio, soporte o plataforma conocida o por conocerse, sin que ello genere derecho a remuneración, compensación o pago adicional alguno.

Los participantes, sus coaches y sus representantes legales, en caso de corresponder, aceptan someterse a las condiciones técnicas, horarios de grabación, citaciones, instrucciones de producción, dinámicas televisivas y demás requerimientos necesarios para la adecuada realización del programa, los que serán informados con una anticipación razonable, salvo circunstancias técnicas, logísticas, editoriales, de seguridad o de fuerza mayor que hagan necesario introducir ajustes durante el desarrollo del Concurso.

La Organización, Carozzi, Cooking Media SpA y Canal 13 S.A. podrán utilizar herramientas tecnológicas, incluyendo sistemas de inteligencia artificial, para la elaboración, edición, adaptación o recreación de imágenes, piezas gráficas, perfiles, contenidos promocionales o narrativos de los participantes, siempre en relación con el Concurso y/o el programa de televisión, y sin que ello implique una alteración sustancial de su identidad o una utilización ajena a los fines antes señalados

DÉCIMO SÉPTIMO: CONFIDENCIALIDAD

Los participantes, sus coaches y representantes legales, en caso de corresponder, se obligan en forma expresa a guardar estricta confidencialidad respecto de toda información relativa al Concurso y/o al programa de televisión a la que tengan acceso con motivo de su inscripción, selección, participación o vinculación con este, incluyendo, sin que esta enumeración sea taxativa, el desarrollo de las grabaciones, resultados parciales o finales de la competencia, identidad, recetas, preparaciones y desempeño de los demás participantes, contenidos editoriales, escaletas, dinámicas de producción, deliberaciones o criterios de evaluación de los jueces, locaciones, materiales audiovisuales, información de producción y cualquier otro antecedente que no haya sido divulgado oficialmente por la Organización, Carozzi, Promociones Publicitarias Creatempo S.A., Cooking Media SpA o Canal 13.

La obligación de confidencialidad se mantendrá vigente desde la aceptación de las presentes Bases y hasta seis (6) meses después de la emisión del último capítulo del programa por Canal 13, o hasta que la información respectiva sea divulgada oficialmente por alguno de los canales autorizados por la Organización, lo que ocurra primero.

En virtud de lo anterior, los participantes, sus coaches y representantes legales no podrán publicar, comentar, difundir, transmitir, revelar ni divulgar, por sí o por terceros, información relativa al Concurso y/o al programa de televisión en redes sociales, medios de comunicación, plataformas digitales, aplicaciones de mensajería, sitios web ni en ningún otro canal o medio, sin la autorización previa y por escrito de Carozzi o de la productora, según corresponda.

El incumplimiento de la presente obligación facultará a la Organización para excluir al participante de la competencia, dejar sin efecto su participación y/o ejercer las acciones legales que correspondan, sin perjuicio del derecho a solicitar la indemnización de los perjuicios que dicho incumplimiento pudiere ocasionar.

Asimismo, como requisito de inscripción y/o participación, los participantes deberán suscribir los documentos que la Organización determine, incluyendo aquellos relativos a cesión de derechos televisivos, uso de imagen, voz, nombre, recetas, preparaciones y confidencialidad, en el formato que será puesto a disposición por la Organización en la oportunidad correspondiente.

DECIMO OCTAVO: CÓDIGO DE CONDUCTA.

Todos, los jueces, participantes y la Organización, 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.

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

N°	Categoría	Código	Descripción
1	Aceite	920407	ACEITE OLIVA TRATTORIA 12 X 500 CC
2	Arroz	517677	MIRAFLORES ARROZ BASMATI 12X400 GR
3	Arroz	571655	MIRAFLORES NAC G1 LAM 10X1 KG.
4	Arroz	574910	RIZZO CAROZZI LAM 10X800 GR
5	Pastas	120411	TRATTORIA FETTUCCINI 88 25X400 GR.
6	Pastas	120121	TRATTORIA NIDOS FETTUCCINE 10X400 GR.
7	Pastas	120123	TRATTORIA PASTAS DE ARROZ 18 X 250 GR.
8	Pastas	101221	CAROZZI PANTRUCAS 12X250 GR.
9	Pastas	101566	LASAÑA PRECOCIDA CAROZZI ESTUCHE 24X330G
10	Pastas	101567	CAROZZI SPAGHETTI PROTEINAS 25 X 350 GR.
11	Pastas	101568	CAROZZI ESPIRAL PROTEINAS 30 X 350 GR.
12	Quinoa	574903	QUINOA CAROZZI 14 X 250 GR.
13	Cuscus	101553	CUSCUS CAROZZI 12X1 KG
14	Harina	545526	HNA SELECTA S/ POLVO 12X1 KG.
15	Harina	545535	HARINA DE AVENA SELECTA 12X850 GR
16	Harina	545544	HARINA CENTENO SELECTA 12 X 1 KG
17	Sémola	151006	CAROZZI SEMOLA 12X1 KG.
18	Nutrina	151002	CAROZZI NUTRINA 20X500 GR.
19	Alimentos Étnicos	518503	PV PANCHITOS 8 UN 8X500 GR
20	Alimentos Étnicos	518004	PV BURRITO REST REF 12 UN 10X640 GR
21	Alimentos Étnicos	518106	PV TORTILLA REST REF 12 UN 20X330 GR.
22	Tomate	135318	SALSA POMAROLA ITALIANA FS 10X 1 KG.
23	Tomate	135341	CONCENTRADO DE TOMATE POMAROLA 10X1 KG
24	Tomate	135340	TRIPLE CONCENT.DE TOMATE POMAROLA 10X1
25	Galleta	251557	CHAMPAÑITA 12X110 GR
26	Galleta	250533	COSTA VINO 32X160 GR
27	Galleta	250558	COSTA MANTEQUILLA 24X140 GR.
28	Galleta	250729	GALLETA COSTA MARIA 16X350 GR.
29	Avena	516295	AVENA SELECTA FS 12 X 500 GR.
30	Ambrosella	384027	AMBROSELLA 12 X 350 GR
31	Relleno	385659	RELLENO FONDANT 12X500 GR.
32	Miel	318222	AMB MIEL UNTABLE 12X350 GR.
33	Mermelada	340019	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA FRAMBUESA 10X1
34	Mermelada	340020	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA GUINDA 10X1KG
35	Mermelada	340018	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA DAMASCO 10X1K
36	Mermelada	340017	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA DURAZNO 10X1K
37	Cobertura Chocolate	210904	COBERTURA BOTONES ALTO RENDIMIENTO 10X1
38	Cobertura Chocolate	210905	COBERTURA BOTONES BLANCO 10X1 KG
39	Cobertura Chocolate	210906	COBERTURA BOTONES LECHE 10X1 KG
40	Cobertura Chocolate	210908	COBERTURA BOTONES SEMI BITTER 10X1 KG
41	Compotas	327039	PURÉ NATURAL DE PERA 36X90 GR.
42	Compotas	327040	PURÉ NATURAL DE MANZANA 36X90 GR
43	Helados soft	140503	BASE HELADO SOFT SABOR VAINILLA 12X1LT
44	Helados soft	140501	BASE HELADO SOFT SABOR CHOCOLATE 12X1LT
45	Aderezos	134023	MOSTAZA CAROZZI 10X1 KG
46	Aderezos	134025	MAYONESA CAROZZI 10X1 KG
47	Aderezos	134026	KETCHUP CAROZZI 10X1 KG
48	Aderezos	134041	SALSA BARBECUE CAROZZI 10X1 KG

ANEXO 2

CUBÍCULO DE LA COMPETENCIA

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 plástico	1
Cilindros de gas	2

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