

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2025
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 2025, 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 2025”, 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 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 las ciudades de **Antofagasta, La Serena, , Viña del Mar, 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 sede de clasificatorias que más les acomode.

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 Agencia La Feria 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.

3.1. INSCRIPCIÓN

Todos los interesados deberán inscribirse a través de la página web www.copaculinariacarozzi.cl, en adelante, la “Página Web”. En esta página deberán completar 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	FECHA CIERRE DE INSCRIPCIONES	FECHAS DE COMPETENCIA
PUERTO MONTT	INACAP	Padre Harter 125, Puerto Montt	MIÉRCOLES 16 DE JULIO	MARTES 22 DE JULIO DE 2025
ANTOFAGASTA	SANTO TOMAS	Av. Iquique 3991, Antofagasta	MIÉRCOLES 23 DE JULIO	MARTES 29 DE JULIO DE 2025
LA SERENA	INACAP	Avda. Fco de Alguirre 389, La Serena	MIÉRCOLES 30 DE JULIO	MARTES 05 DE AGOSTO DE 2025
CONCEPCION	DUOC UC	Paicavi 3280, Concepción, Bío Bío	SÁBADO 02 DE AGOSTO	SÁBADO 09 DE AGOSTO DE 2025
VIÑA DEL MAR	CULINARY	Alvarez 440, Viña del Mar	MARTES 12 DE AGOSTO	LUNES 18 DE AGOSTO DE 2025
SANTIAGO	PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO	Camino Longitudinal Sur 5201, Nos, San Bernardo	MARTES 26 DE AGOSTO	MIÉRCOLES 03 SEPTIEMBRE DE 2025
FINAL JUNIOR	ESPACIO RIESCO	Av. El Salto 5000, Huechuraba, Región Metropolitana	N/A	MIÉRCOLES 01 DE OCTUBRE DE 2025

3.3. PROCESO DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

Por cada región participante (Antofagasta, La Serena, Santiago, Viña del Mar, Concepción y Puerto Montt) se seleccionará, entre los inscritos en la plataforma web <https://www.copaculinariacarozzi.cl/>, a un máximo de 12 equipos participantes.

Para seleccionar a los 12 equipos se utilizarán 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.

Los conceptos anteriores son meramente una pauta, pero será de cargo y criterio de la Organización su asignación efectiva.

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

En las rondas clasificatorias los equipos competirán por un (1) cupo para la Gran Final a realizarse en la Feria Food and Service. En el caso de la zona de Santiago, se seleccionará a dos equipos para participar en la Gran Final. De manera tal, que habrá 7 equipos finalistas, uno por cada región participante (Antofagasta, La Serena, Viña del Mar, Concepción y Puerto Montt) y dos provenientes de la zona 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.

La Gran Final de la Copa se realizará en Espacio Riesco (Avenida el Salto 5000, Huechuraba), el miércoles 01 de octubre de 2025.

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 las eliminatorias 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.copaciulinariacarozzi.cl
2. El correo electrónico macarena.ossores@agenciaferia.com
3. Al teléfono +569 87204511
4. Al teléfono +569 90898708

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 determinan, 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 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 los productos descritos en el Anexo 2 “Canasta Carozzi”, los que deben tener un rol protagónico en el menú, conforme a lo detallado en el Anexo 1 correspondiente a las condiciones específicas de la categoría Junior.
- Todos los insumos para utilizar serán suministrados por el propio equipo participante.
- Se permitirá que los ingredientes para las recetas sean 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 remojadas 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 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 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, 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 macarena.ossosores@agenciaferia.com o en los teléfonos +569-8 7204511/+569- 90898708, todas las preguntas tienen como máximo de respuesta 12 hrs.

SÉPTIMO: 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 el Anexo 1. 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.

OCTAVO: PREMIOS.

Los ganadores de cada categoría obtendrán los siguientes premios

LUGAR	MONTO PREMIO JUNIOR
1er LUGAR	\$2.500.000
2do LUGAR	\$1.500.000
3er LUGAR	\$1.000.000

Los coaches (conforme se detalla su rol en el Anexo 1 de las Bases) tendrán los siguientes premios:

LUGAR	MONTO PREMIO JUNIOR
1er LUGAR	\$1.000.000
2do LUGAR	\$750.000
3er LUGAR	\$500.000
COACH EQUIPO CLASIFICADO	\$250.000

NOVENO: REQUISITO PARA LA ENTREGA DE PREMIOS.

Para poder hacer efectiva la entrega de los premios, el 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. Siendo este el comprobante de retiro conforme. El retiro del premio no puede exceder el día 15 de diciembre de 2025.

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 de este.

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 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.

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 <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 TERCERO: 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 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 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 CONDICIONES ESPECÍFICAS CATEGORÍA JUNIOR

PRIMERO

En esta categoría cada equipo está formado por un competidor y su ayudante, una dupla, en la cual el competidor titular actuará como capitán de esta. El capitán debe estar cursando tercer semestre o más, y su ayudante en segundo o primer semestre. Ambos participantes no deberán tener más de 29 años, a septiembre del 2025. Por tanto, al momento de la presentación, competidor y ayudante deberán cumplir con estos requisitos y designar, conforme esto, a su capitán.

La dupla de participantes, tendrán que acreditar estar matriculados en una carrera de gastronomía de 4 semestres o más;

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

SEGUNDO

Los competidores deberán presentar una carta de su establecimiento educativo que dé cuenta de su respaldo institucional 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 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 degustación al panel de profesionales que determine FEGACH con la finalidad de demostrar a futuros competidores los estándares requeridos por este tipo de torneos.

QUINTO

Se realizará una ronda eliminatoria nacional en cada una de las 6 zonas geográficas, que son Antofagasta, La Serena, Viña del Mar Santiago, Concepción, Puerto Montt con los 12 equipos seleccionados entre los inscritos. Clasificará a la Gran Final un total de 5 equipos en regiones (es decir, excluyendo Santiago), y en el caso de la ciudad de Santiago, clasificarán 2 equipos, resultando en un total de 7 equipos finalistas que participarán en la gran final a desarrollarse en la feria Espacio Food & Service, en Santiago, conforme lo especificado en la cláusula tercera de las Bases.

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 designado capitán.

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 mismo.

Según el desempeño de su equipo, el coach podrá ser premiado, escogiéndose así, según lo anterior, a los mejores coach de la versión 2025.

Los premios de los mejores coach corresponderán a los coach de los equipos que obtengan el primer, segundo y tercer lugar. Asimismo, todos los coach cuyos equipos clasifiquen obtendrán un premio (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).

De esta forma, los premios serán, conforme cada caso, los siguientes:

LUGAR	MONTO PREMIO
Coach equipo 1er lugar	\$1.000.000
Coach equipo 2do lugar	\$750.000
Coach equipo 3er lugar	\$500.000
Coach clasificados equipos	\$250.000

SEPTIMO: EL MENÚ

El menú constará de 2 tiempos de 3 porciones; postre 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.

OCTAVO: INGREDIENTES OBLIGATORIOS

Plato Principal: Lomo de cerdo, arroz, hongos.

Postre: *Plant based*, 100% en base a vegetales, Manzana.

Un mínimo de 3 ingredientes en el menú deberán provenir de la canasta Carozzi descrita en el Anexo 2.

LA COMPETENCIA

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 deberá hacer entrega de 4 carpetas con fichas estándar de sus preparaciones, y un menú de cada dupla en competencia (Formatos disponible para descarga desde www.copaculinariacarozzi.cl)

Los 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 en total.

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 (el concepto “ventana” quiere decir la finalización de la parte cocina y el comienzo del servicio o emplatado).
- 2) Cuando la ventana esté abierta, tiempo a partir del cual se debe comenzar a emplatar (10 minutos).
- 3) Cierre ventana, momento a partir del cual se ha terminado el tiempo total.

Por cada minuto de retraso en la entrega de cada uno de los platos, se reduce 1 punto. (Máximo 10 minutos)

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

SISTEMA DE PUNTUACION EN COMPETENCIA, 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 (incluyendolos 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: Mesones de trabajo ordenados durante toda la competencia. Trabajo sistemático, coherencia de orden de etapas de elaboración y adecuado manejo de herramientas.

Sanidad: Considerar durante todo el proceso de la competencia, las normas sanitarias de los alimentos, durante todo su desempeño serán observados y evaluados.

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 con las técnicas utilizadas con los platos representados en el menú. También se observa la variedad y cantidad de técnicas utilizadas.

Tiempo: 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 resultará en descalificación del equipo.

C- LOS JUECES

La competencia contará con:

Jueces de piso; 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.

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.

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.

ANEXO 2
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:

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	Pastas	120411	TRATTORIA FETTUCCINI 88 25X400 GR.
5	Pastas	120121	TRATTORIA NIDOS FETTUCCINE 10X400 GR.
6	Pastas	120123	TRATTORIA PASTAS DE ARROZ 18 X 250 GR.
7	Pastas	101222	CAROZZI PANTRUCAS 12X750 GR.
8	Quinoa	574904	QUINOA CAROZZI 12X1 KG.
9	Cuscus	101553	CUSCUS CAROZZI 12X1 KG
10	Harina	545526	HNA SELECTA S/POLVO 12X1 KG.
11	Sémola	151006	CAROZZI SEMOLA 12X1 KG.
12	Nutrina	151002	CAROZZI NUTRINA 20X500 GR.
13	Alimentos Étnicos	518503	PV PANCHITOS 8 UN 8X500 GR
14	Alimentos Étnicos	518004	PV BURRITO REST REF 12 UN 10X640 GR.
15	Alimentos Étnicos	518106	PV TORTILLA REST REF 12 UN 20X330 GR.
16	Tomate	135318	SALSA POMAROLA ITALIANA FS 10X 1 KG.
17	Tomate	135341	CONCENTRADO DE TOMATE POMAROLA 10X1 KG
18	Tomate	135340	TRIPLE CONCENT.DE TOMATE POMAROLA 10X1
19	Galleta	251557	CHAMPAÑITA 12X110 GR
20	Galleta	250533	COSTA VINO 32X160 GR
21	Galleta	250558	COSTA MANTEQUILLA 24X140 GR.
22	Avena	516295	AVENA SELECTA FS 12 X 500 GR.
23	Ambrosella	384027	AMBROSELLA 12 X 350 GR
24	Relleno	385659	RELLENO FONDANT 12X500 GR.
25	Miel	318141	AMB MIEL LÍQUIDA 8X500 GR.
26	Mermelada	340019	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA FRAMBUESA10X1
27	Mermelada	340020	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA GUINDA 10X1KG
28	Mermelada	340018	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA DAMASCO 10X1K
29	Mermelada	340017	'AMB PROFESSIONAL MERMELADA DURAZNO 10X1K
30	Cobertura Chocolate	210904	COBERTURA BOTONES ALTO RENDIMIENTO 10X1
31	Cobertura Chocolate	210905	COBERTURA BOTONES BLANCO 10X1 KG
32	Cobertura Chocolate	210906	COBERTURA BOTONES LECHE 10X1 KG
33	Cobertura Chocolate	210908	COBERTURA BOTONES SEMI BITTER 10X1 KG
34	Compotas	327039	PURÉ NATURAL DE PERA 36X90 GR.

35	Compotas	327040	PURÉ NATURAL DE MANZANA 36X90 GR
36	Helados soft	140503	BASE HELADO SOFT SABOR VAINILLA 12X1LT
37	Helados soft	140501	BASE HELADO SOFT SABOR CHOCOLATE 12X1LT
38	Aderezos	134023	MOSTAZA CAROZZI 10X1 KG
39	Aderezos	134025	MAYONESA CAROZZI 10X1 KG
40	Aderezos	134026	KETCHUP CAROZZI 10X1 KG
41	Aderezos	134041	SALSA BARBECUE CAROZZI 10X1 KG
42	Cremas	133952	CREMA FS SABOR CHAMPIÑON 10X1KG
43	Cremas	133953	CREMA FS SABOR CHOCLO 10X1KG
44	Cremas	133954	CREMA FS SABOR ESPARRAGOS 10X1KG
45	Cremas	133955	CREMA FS SABOR VERDURAS 10X1KG

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.