

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2023

En Santiago de Chile, a 27 de junio de 2023, 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 Sur N° 5.201, comuna de San Bernardo, Región Metropolitana, y por la otra don Felipe Andrés Yañez Arrellano, cédula de identidad número 14.350.057-8 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 2023, 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 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, en adelante, el “Foro”.

Carozzi, en conjunto con Fegach, realizarán el concurso “Copa Culinaria Carozzi Food Service 2023”, 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 Antofagasta, 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.

COPA CULINARIA CAROZZI 2023

TERCERO: CATEGORÍAS E INSCRIPCIÓN.

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

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

- A. CATEGORÍA JUNIOR: CFT E INSTITUTOS PROFESIONALES
- B. CATEGORÍA SENIOR: 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 REGIONES

Los participantes de regiones deberán inscribirse según los siguientes plazos:

CATEGORÍA JUNIOR desde el 19 de junio de 2023

CATEGORÍA SENIOR desde el 19 de junio de 2023

3.3. FECHAS DE INSCRIPCIÓN SANTIAGO

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

A. CATEGORÍA JUNIOR desde el 19 de junio hasta el 21 de Agosto de 2023

B. CATEGORÍA SENIOR desde el 19 de junio hasta el 21 de Agosto de 2023

3.4. PARTICIPANTES DE REGIONES

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

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

HITOS	LUGAR	FECHAS DE COMPETENCIA
COMPETENCIA CONCEPCION	DUOC	MARTES 25 DE JULIO DE 2023
COMPETENCIA PUERTO MONTT	SANTO TOMÁS	MARTES 01 DE AGOSTO DE 2023
COMPETENCIA LA SERENA	INACAP	MARTES 08 DE AGOSTO
COMPETENCIA ANTOFAGASTA	SANTO TOMÁS	MIÉRCOLES 16 DE AGOSTO
COMPETENCIA VALPARAÍSO	INACAP	MARTES 22 DE AGOSTO

Las clasificatorias de Santiago se realizarán en la planta Carozzi San Bernardo, serán los siguientes días según las categorías:

HITOS	LUGAR	FECHAS DE COMPETENCIA
COMPETENCIA SANTIAGO SENIOR	CAROZZI NOS	MIÉRCOLES 6 DE SEPTIEMBRE DE 2023
COMPETENCIA SANTIAGO JUNIOR	CAROZZI NOS	JUEVES 7 DE SEPTIEMBRE DE 2023

La gran final en feria food and service serán los siguientes días según las categorías:

- JUNIOR Jueves 28 de Septiembre de 2023
- SENIOR Miércoles 27 de Septiembre de 2023

3.5. PROCESO DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

En cada región se seleccionará entre los inscritos (en plataforma web) a 4 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 culinarian: 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 web www.copaculinariacarozzi.cl o 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.
- 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 macaren.ossores@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 acuerdo a la siguiente tabla:

- 90- 100 puntos, MEDALLA DE ORO
- 80 – 89 puntos, MEDALLA DE PLATA
- 70 – 79 puntos, MEDALLA DE BRONCE
- 50 – 69 puntos, DIPLOMA DE PARTICIPACION

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

Se premiará a los más altos puntajes con primer, segundo y tercer lugar respectivamente.

En el caso de las categorías Junior y Senior, los ganadores tendrán en su poder la copa durante un año, en el cual se registrará su nombre junto con el año de su participación.

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 cada categoría 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.

(continúa página de personería y firmas)

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 2023 otorgada en la notaría de Santiago de don Iván Torrealba Acevedo.

La personería de Felipe Andrés Yañez Arrellano 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.

Felipe Andrés Yañez Arrellano
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 este.

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 la futura participación para representar a Chile en competencias internacionales de acuerdo a las competencias disponibles, asimismo los costos que signifique su inscripción, así como otorgar las facilidades para la preparación previa, entrenamientos, materias primas, taller, además de gastos de alimentación.

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 Antofagasta, 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 NACIONAL

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.

Ambos miembros del equipo deben certificar que están involucrados en un programa educativo, esto mediante la presentación de una carta de su respectiva institución, debidamente firmada por la persona competente.

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: Salmón y Cuscus

Plato Principal: Plant based (100% en base a vegetales)

3 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 y 1 un representante de CAROZZI

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.

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 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

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.