

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2019

Este reglamento se ajusta a las normas definidas por El Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales que realiza la más importante competencia culinaria en el continente, con una visión de integración y de hermandad con los países participantes, comprendiendo que existen reglas que se deben ajustar a nuestra realidad. El participar, establece el compromiso de cumplirlas.

Para este efecto utilizamos las más estrictas normas técnicas que reflejarán el conocimiento de los participantes en áreas como sanidad, nutrición y técnicas culinarias. Buscamos la excelencia culinaria para las escuelas e Institutos gastronómicos y los profesionales de nuestros países.

LAS COMPETENCIAS

Las competencias serán organizadas por nuestros representantes en cada país con el apoyo de Organizaciones públicas y privadas, Universidades o Instituciones Educativas.

Para la aprobación de estas competencias se debe solicitar al Director Culinario, para recibir la aprobación y para publicar el evento en la página web www.foropanamericano.net.

El organizador deberá contar con estaciones de competencia con todos los estándares requeridos para este efecto detallados en este reglamento y que se ajustan a las exigencias del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas.

COPA CULINARIA CAROZZI 2019

LAS CATEGORÍAS

Se desarrollarán las siguientes categorías:

- A. CATEGORÍA EMTP (Educación Media Técnico Profesional) LICEOS
- B. CATEGORÍA JUNIOR: CFT E INSTITUTOS PROFESIONALES
- C. CATEGORÍA SENIOR: PROFESIONALES
- D. CATEGORÍA PASTELERIA PROFESIONALES

Utilizando los reglamentos del Foro Panamericano de Sociedades Culinarias profesionales para cada categoría y cumpliendo con el requerimiento de productos a utilizarse, que será designado por el juez principal de acuerdo a cada país.

La selección de los participantes se dejará a discreción del organizador.

1. INSCRIPCIÓN

Todos los concursantes deberán inscribirse a través de la página web www.copaculinariacarozzifs.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.

2. FECHAS DE INSCRIPCIÓN REGIONES

Los participantes de regiones deberán inscribirse según los siguientes plazos:

CATEGORÍA LICEOS	desde el 05 de Junio al 21 de Julio de 2019
CATEGORÍA JUNIOR	desde el 05 de Junio al 21 de Julio de 2019
CATEGORÍA SENIOR	desde el 05 de Junio al 21 de Julio de 2019
CATEGORÍA PASTELERIA PROFESIONAL	desde el 05 de Junio al 21 de Julio de 2019

FECHAS DE INSCRIPCIÓN SANTIAGO

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

CATEGORÍA LICEOS	desde el 05 de Junio al 12 de Agosto de 2019
CATEGORÍA JUNIOR	desde el 05 de Junio al 12 de Agosto de 2019
CATEGORÍA SENIOR	desde el 05 de Junio al 12 de Agosto de 2019
CATEGORÍA PASTELERIA PROFESIONAL	desde el 05 de Junio al 12 de Agosto de 2019

3. PARTICIPANTES DE REGIONES:

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

LAS CLASIFICATORIAS EN REGIONES SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

1	PUNTA ARENAS	Martes 30 Julio de 2019
2	PUERTO MONTT	Viernes 02 de Agosto de 2019
3	TEMUCO	Martes 06 de Agosto de 2019
4	CONCEPCIÓN	Viernes 09 de Agosto de 2019
5	IQUIQUE	Martes 13 de Agosto de 2019
6	ANTOFAGASTA	Viernes 16 de Agosto de 2019
7	LA SERENA	Lunes 19 de Agosto de 2019
8	VALPARAISO	Miércoles 21 de Agosto de 2019

LAS CLASIFICATORIAS DE SANTIAGO SE REALIZARÁN EN LA PLANTA CAROZZI SAN BERNARDO, SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

JUNIOR	Juves 22 de Agosto de 2019
PASTELERIA PROFESIONAL	Jueves 22 de Agosto de 2019
SENIOR	Viernes 23 de Agosto de 2019
LICEOS	Viernes 23 de Agosto de 2019

SEMIFINAL JUNIOR

Se realizará la Semifinal Junior en la Planta Carozzi entre los días 28 al 31 de Agosto de 2019, que determinará los finalistas de esta categoría, bajo las siguientes condiciones:

- Sistema de eliminación por duplas, de las cuales saldrá un finalista para la Gran final que se realizará en la Feria Food&Service el 10 de septiembre.
- Prueba técnica; previo a la competencia, se solicitará por sorteo la realización de las siguientes destrezas y técnicas que otorgarán entre 1 y 10 puntos al puntaje total:

1. Fileteado de pescado 1 un.
2. Realización de Omellete forrado 2 un.

3. Deshuesado de pollo 1 un
4. Huevo pochado 2 un.
5. Mayonesas compuestas 3 un
6. Realización de nido de merengue 10 un.
7. Crema pastelera 500 gr.
8. Empolvados 5 un.
9. Galletas domino 20 un.
10. Fondant clásico 350 gr.

LA GRAN FINAL EN FERIA FOOD AND SERVICE SERÁN LOS SIGUIENTES DÍAS SEGÚN LAS CATEGORÍAS:

SENIOR	10 de Septiembre 2019
EMTP Y PASTERIA PROFESIONAL	11 de Septiembre 2019
JUNIOR	12 de Septiembre 2019

4. PROCESO DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES.

En cada región se seleccionará entre los inscritos (en plataforma web) al menos 4 participantes por categoría, quienes deberán competir en su región, para los cupos que otorgara el derecho a participar en la gran final a realizarse 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.

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

5. HORARIOS DE PARTICIPACIÓN ELIMINATORIAS

La Organización designará los horarios y establecerá la participación de los equipos el día de la 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.copa culinaria carfozifs.cl.

6. REUNIÓN INFORMATIVA CLASIFICADOS FINALES

El día 09 de Septiembre, a las 12:00 hrs. se realizará la reunión informativa y programación en las oficinas de Fegach. (Se informará oportunamente)

7. 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.
- Pantalón debe ser de cocina pie de pollo o negro.
- Las gorras o tocas deben ser blancas.
- Zapatos negros de cocina antideslizante.
- Delantal blanco (pechera o mandil).
- Joyas: Están prohibido los accesorios como joyas, anillos, relojes, pulseras, etc., en el proceso de la competencia.

Si los organizadores lo determinan, los concursantes deberán utilizar, chaqueta, pecheras y gorros con imagen de la competencia.

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.

8. 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 a utilizar serán suministrados por el propio equipo participante.
- Los ingredientes para las recetas serán permitidos pesados y porcionados mas no pre-mezclados.
- 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 info@copaculinariacarozzifs.cl o en los teléfonos +569-87204511/+569- 90898708, todas las preguntas tienen como máximo de respuesta 12 hrs en horario de oficina de 09:00 a 19:00 hrs de lunes a viernes.

9. 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.

10. PREMIOS

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

11. 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 de 2019.

11.1 PLAZOS DE COBRO

- a. El canje de equipamiento en Steward, se debe concretar en el mismo período en que el ganador obtiene el premio (año 2019 en este caso). Si el o los ganadores no se presentan dentro de este plazo, se asumirá que han renunciado al canje del premio.
- b. Para el caso de cursos en el extranjero, el canje queda supeditado a la disponibilidad de cursos en el período siguiente a la obtención del premio (año 2020 en este caso) y restringidos a un monto máximo de 4 millones de Pesos Chilenos, considerando inscripción, arancel, traslados aéreos, alojamiento y alimentación. La responsabilidad de selección del curso y locación corresponderá a la organización de la Copa Culinaria Carozzi, y se hará dentro de Sudamérica, notificando al ganador del mismo.
- c. Para el caso de los premios correspondientes a participación en competencias internacionales, el premio queda supeditado a la concreción de competencias dentro del continente americano, avaladas por el Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas, y será canjeables en el período siguiente a la obtención del premio (año 2020 en este caso).

12. 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.

13. 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 la 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

BASES COMPETENCIA CATEGORÍA INSTITUTOS - JUNIOR

PRIMERO

En esta categoría el equipo está formado por una dupla y puede ser acompañado por un ayudante.

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

SEGUNDO

Los participantes 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

El INSTITUTO del equipo ganador se compromete a permitir la intervención y apoyo del equipo técnico gastronómico de FEGACH en la preparación y entrenamiento del equipo que representará al país en una competencia internacional.

CUARTO

EL INSTITUTO del equipo ganador se compromete a realizar al menos 5 degustaciones al panel de profesionales que proporcione FEGACH con la finalidad de preparar al equipo para la competencia internacional y ayudar a corregir las posibles falencias que presenten las presentaciones gastronómicas.

QUINTO

En esta categoría se realizará una eliminatoria nacional en 9 zonas geográficas, que son Iquique, Antofagasta, Punta Arenas y La Serena, con un clasificado cada una, y para las zonas de Valparaíso, Concepción, Temuco, Puerto Montt con dos clasificados en cada una, para Santiago de donde saldrán 4 clasificados.

Estos 16 competidores clasificados disputarán la semifinal en las dependencias de Planta Carozzi San Bernardo, de donde saldrán los 8 finalistas para la Gran final, que se realizará en la Feria Food and Service en el marco de la Copa Culinaria Carozzi 2019.

SEXTO: COMPETENCIA NACIONAL

El equipo está formado por 1 dupla más un asistente para colaborar con la limpieza, quien puede venir con el participante o puede ser solicitado al organizador, este asistente junior solo realiza trabajos de limpieza y organización dentro del cubículo y no puede intervenir en ninguna técnica evaluada por los jueces.

Todos los miembros del equipo deben certificar que están involucrados en un programa educativo, o que sean aprendices en hotel y restaurante.

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 4 porciones; plato principal y postre los cuales se elaboraran en 4 Ejemplares idénticos.

El menú dado a los jueces debe ser reflejo del de un restaurante. Incluidos las recetas con una lista de ingredientes, cantidades, métodos, calculo nutricional de acuerdo con los estándares establecidos. Ejemplo

<http://www.incidechile.cl/wp-content/uploads/2014/08/Conociendo-el-Etiquetado-Nutricional-de-los-Alimentos-Incide.pdf>

De estos platos 1 se exhibe en una mesa en el área de exhibición, y tres platos a la mesa de degustación.

OCTAVO: INGREDIENTES OBLIGATORIOS

- ⇒ Legumbres y Reineta – Plato Principal
(Debe representar el 20% como mínimo del plato)
- ⇒ Lúcumas - Postre
- ⇒ 4 ingredientes de la canasta Carozzi como mínimo.

LA COMPETENCIA

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

Esta carpeta tendrá 5 ejemplares impresos que se distribuirán de la siguiente manera:

- 3 Para el juez de degustación
- 1 para el juez de piso.
- 1 para el organizador.

Los participantes pueden ingresar al cubículo 15 minutos antes, solamente con la autorización de gerente de cocina.

TIEMPOS

90 minutos, cocinar y servir.

PARTE COCINA (80 MINUTOS)

1) En este momento el equipo comienza a cocinar.

PARTE SERVICIO (10 MINUTOS)

Para realizar y servir en orden, el menú de 2 tiempos para 4 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 90 min. han finalizado.

Por cada minuto de retraso se descuentan 1 puntos. (Máximo 10 minutos)

LIMPIEZA EN 15 MINUTOS

Para el siguiente equipo y una inspección final del juez y el gerente de cocina. 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: - PTS 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 2 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.

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:

1	ACEITE DE OLIVA TRATTORIA
2	ARROZ BASTAMI TRATTORIA
3	ARROZ CORTO MIRAFLORES GRADO 2
4	ARROZ INTEGRAL MIRAFLORES
5	ARROZ LARGO MIRAFLORES GRADO 1
6	AVENA VIVO INTANTANEA
7	CEREALES VIVO AVENA 4 SEMILLAS
8	COBERTURA BOTONES ALTO RENDIMIENTO 10X1
9	COBERTURA BOTONES BLANCOS 1X1 KG
10	COBERTURA BOTONES LECHE 10X1 KG
11	COBERTURA BOTONES SEMI BITTER 10X1 KG
12	COUS COUS CAROZZI
13	CREMA DE AVELLANA AMBROSOLI
14	FONDANT (SOLO CATEGORÍA POSTRE AL PLATO)
15	GALLETAS COSTAS (SOLO CATEGORÍA POSTRE AL PLATO)
16	HARINA SELECTA INTEGRAL
17	HARINA SELECTA SIN POLVOS DE HORNEAR
18	MIEL AMBROSOLI LIQUIDA
19	PANCHITOS VILLANOS
20	PASTA TRATTORIA EN TODOS SUS FORMATOS
21	PREMEZCLA SELECTA
22	QUINOA
23	SALSA POMAROLA ITALIANA
24	SEMOLA CAROZZI
25	TOMATES CONCENTRADOS POMAROLA
26	TOMATES TRITURADOS POMAROLA
27	TORTILLAS PANCHO VILLA

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 participantes seleccionados, que deseen practicar con elementos de la canasta e incorporarlos a sus preparaciones, podrán solicitar muestras de los productos en Eliodoro Yáñez 2520 Providencia, Santiago previa confirmación a info@copaculinariacarozifs.cl y para los clasificados de regiones será vía courier.