

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 PASTERIA 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 PASTERIA 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
--------	----------------------------

BASES Categoría Pastelerías- Profesionales - 2019

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

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

SENIOR	10 de Septiembre 2019
EMTP Y PASTELERIA 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) a 4 participantes por categoría, quienes deberán competir para los cupos que otorgara el derecho a participar en la gran final a realizarse en la Feria Food Service. (Cuadro adjunto)

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 culinaria: 30 puntos
4. Utilización de Productos obligatorios: 10 puntos.

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

5. REUNIÓN INFORMATIVA CLASIFICADOS FINALES

El día 09 de Septiembre de 2019, se realizará la reunión informativa y programación en las oficinas de Fegach. (Se informará oportunamente)

6. 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.

7. CONSIDERACIONES DE INGREDIENTES Y DE PREPARACIONES EN LA COMPETENCIA

- Se considera como requisito de participación el uso de producto 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 decoraciones serán permitidos pesados y porcionados más no pre-mezclados. Estas deben realizarse en la competencia.
- Los pasteles o ejemplares que serán presentados deben venir

BASES Categoría Pastelerías- Profesionales - 2019

elaborados con anticipación.

- Preparaciones como: glaseados, merengues secos, migas o tierras, deshidratados, crumbles, stroissel pueden venir elaborados.
- Vegetales limpios y pelados son aceptados.
- El 100% del pastel debe ser comestible, no se permitirá el uso de recipientes.
- 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 +569-8 7204511/+569- 90898708, todas las preguntas tienen como máximo de respuesta 12 hrs.

8. 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.

9. 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

10. 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

BASES Categoría Pastelerías- Profesionales - 2019

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).

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

BASES Categoría Pastelerías- Profesionales - 2019

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.

15. 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 PASTELERIAS PROFESIONALES

PRIMERO

Esta categoría está orientada a profesionales que se desempeñen como pasteleros en cualquier ámbito productivo gastronómico.

SEGUNDO

En esta categoría se realizará una eliminatoria nacional en 8 zonas geográficas, que son Iquique, Antofagasta, La Serena, Valparaíso, Concepción, Temuco, Puerto Montt y Punta Arenas, con un clasificado cada uno y para Santiago (2) se realizarán las eliminatorias en las dependencias de Planta Carozzi San Bernardo, de donde saldrán 2 clasificados para la Gran final, y disputarán la final nacional junto a los otros clasificados regionales.

TERCERO: COMPETENCIA

La competencia es individual 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 inscritos deben certificar ser mayores de 24 años y deben trabajar en el área de pastelería de hotel, restaurante, cafeterías, heladerías, salón de té, chocolatería y pastelerías o centros productivos dulces. La organización pedirá documentos que respalden esta condición.

Cada competidor podrá contar con un coach o alguien que lo represente, 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 sus necesidades.

CUARTO: EL MENÚ

El participante deberá presentar un plato compuesto de 3 mini pasteles de 4 porciones cada uno, servidos en el mismo plato, incorporando los ingredientes obligatorios. El peso de las piezas individuales debe estar entre los 25 a 50 gr.

El tamaño de las piezas individuales debe estar entre 3x5 cm si es rectangular, 3,5x4 si es redondo, 7x3 si es ovalado o canoa, en su cuerpo principal. Decoraciones libres.

El competidor deberá montar 4 ejemplares idénticos, de estos 1 se exhibe y los otros 3 irán a la mesa de degustación.

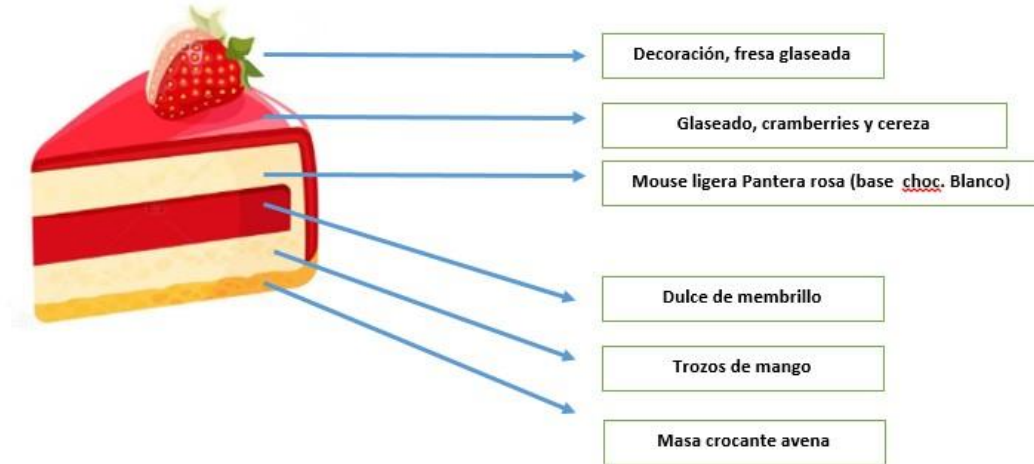
Las preparaciones elaboradas entregadas a los jueces deben ser reflejo del recetario de la pastelería internacional. Incluidos las recetas con una lista de ingredientes, cantidades, métodos, cálculo nutricional de acuerdo con los estándares establecidos. Ejemplo:

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

BASES Categoría Pastelerías- Profesionales - 2019

Además deben incluir un esquema que indique claramente los componentes y partes del pastel, esto para cada producto presentado, Ejemplo

PASTEL SINFONIA



QUINTO: INGREDIENTES OBLIGATORIOS

Estos deben ser protagonistas en las preparaciones y se debe utilizar un producto obligatorio en cada preparación:

- ⇒ Limón de Pica
- ⇒ Zapallo Camote
- ⇒ Arándanos
- ⇒ 3 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 que debe contener Foto del participante, recetas en formato estándar con el cálculo nutricional respectivo, además del esquema de cada pastel donde se destaquen todos sus componentes (formatos disponibles para descarga desde www.copaculinariacarozzifs.cl).

BASES Categoría Pastelerías- Profesionales - 2019

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

60 minutos para bañar, glacear, decorar, hornamentar, y montar.

PARTE COCINA (50 minutos)

El participante deberá confeccionar todas sus decoraciones, bañar o glacear sus pasteles en este tiempo.

SERVICIO (10 MINUTOS)

Para realizar y servir en orden, los pasteles para 4 personas cada tiempo. El juez de piso les dará las siguientes advertencias:

- 1) 10 minutos antes de abrir la ventana
- 2) cuando la ventana está abierta (10 minutos).
- 3) En este momento sus 60 min. han finalizado.

Por cada minuto de retraso se deducen 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.

BASES Categoría Pastelerías- Profesionales - 2019

- 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 resultará en descalificación del equipo.

ANEXO 1

CANASTA CAROZZI

La Canasta de productos Carozzi, tiene por objeto integrar como mínimo 3 de estos productos en preparaciones confeccionadas por los concursantes, se contemplan y es obligación que deben utilizar el número de 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@copaculinariacarozzifs.cl y para los clasificados de regiones será vía courier.