

BASES GENERALES COPA CULINARIA CAROZZI FOOD SERVICE 2018

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 reflejaran 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 2018

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 POSTRES

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:

- A. CATEGORÍA LICEOS desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018
- B. CATEGORÍA JUNIOR desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018
- C. CATEGORÍA SENIOR desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018
- D. CATEGORÍA POSTRES desde el 01 de Mayo hasta el 05 de Agosto de 2018

FECHAS DE INSCRIPCIÓN SANTIAGO

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

- A. CATEGORÍA LICEOS desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018
- B. CATEGORÍA JUNIOR desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018
- C. CATEGORÍA SENIOR desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018
- D. CATEGORÍA POSTRES desde el 01 de Mayo hasta el 31 de Agosto de 2018

3. PARTICIPANTES DE REGIONES:

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

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

- ANTOFAGASTA 18 DE AGOSTO DE 2018
- SAN PEDRO DE ATACAMA 28 DE AGOSTO DE 2018
- LA SERENA: XX
- CONCEPCIÓN: 25 DE AGOSTO DE 2018
- PUERTO MONTT: 23 DE AGOSTO DE 2018
- PUERTO NATALES 04 DE SEPTIEMBRE DE 2018

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

- JUNIOR Y POSTRES: 12 DE SEPTIEMBRE DE 2018
- SENIOR Y LICEOS: 13 DE SEPTIEMBRE DE 2018

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

- SENIOR: 25 DE SEPTIEMBRE 2018
- JUNIOR: 26 DE SEPTIEMBRE 2018
- LICEOS Y POSTRES: 27 DE SEPTIEMBRE 2018

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 informara vía telefónica y mail.

COMPETENCIA REGIONAL Y DESTINOS ICONOS		CLASIFICAN	FINAL NACIONAL / FOOD&SERVICE
ANTOFAGASTA / SANTO TOMAS			SENIOR (10) ANTOFAGASTA SAN PEDRO DE ATACAMA LA SERENA SANTIAGO SANTIAGO SANTIAGO CONCEPCION PUERTO MONTT PUNTA ARENAS / NATALES PUNTA ARENAS / NATALES
SENIOR	1		
JUNIOR	1		
PASTELERIA	1		
fecha:			fecha:
LA SERENA / INACAP			EMTP (4) CLASIFICADO FINAL CAROZZI CLASIFICADO FINAL CAROZZI CLASIFICADO FINAL CAROZZI CLASIFICADO FINAL CAROZZI
SENIOR	1		
JUNIOR	1		
PASTELERIA	1		
fecha:			fecha:
SANTIAGO / CAROZZI NOS			PASTELERIA (6) ANTOFAGASTA LA SERENA SANTIAGO SANTIAGO CONCEPCION PUERTO MONTT
SENIOR	3		
JUNIOR	3		
PASTELERIA	2		
fecha:			fecha:
CONCEPCION / INACAP			JUNIOR - FINAL NACIONAL (7) ANTOFAGASTA LA SERENA SANTIAGO SANTIAGO SANTIAGO CONCEPCION PUERTO MONTT
SENIOR	1		
JUNIOR	1		
PASTELERIA	1		
fecha:			fecha:
PUERTO MONTT / INACAP			JUNIOR - FINAL INTERNACIONAL (7) USA ECUADOR PERU EL SALVADOR GUATEMALA ARGENTINA CHILE
SENIOR	1		
JUNIOR	1		
PASTELERIA	1		
fecha:			fecha:
SAN PEDRO DE ATACAMA			
SENIOR	1		
invitación abierta a restaurantes, y hoteles, se filtra a través de Fegach 4 - finalistas (capacidad de lugar huesped)			
fecha:			
PUNTA ARENAS/NATALES			
SENIOR	2		
1 CON INVITACION ESPECIAL			
invitación abierta a restaurantes, y hoteles, se filtra a través de Fegach 4 - finalistas (capacidad de lugar huesped)			
fecha:			

5. HORARIOS DE PARTICIPACIÓN

La Organización designará los horarios y establecerán un sorteo para la participación de los equipos el día antes de la competencia. Cada equipo recibirá un número el cual será la forma de identificar al equipo durante la competencia.

En esta reunión se responderán las últimas preguntas o dudas que puedan tener. Se realizará el sorteo de las cocinas y revisión de los cubículos.

6. REUNIÓN INFORMATIVA CLASIFICADOS FINALES

El día 24 de Septiembre, 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 gris a cuadros o negro.
- Las gorras o tocas deben ser blancas.
- Zapatos negros de cocina antideslizante.
- Delantal blanco.
- Joyas: Están prohibido los accesorios como joyas, anillos, relojes, 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 mínimo de **2** unidades productos en total del menú 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.

BASES Categoría EMTP – Liceos Educación Media Técnico Profesional - 2018

- Los ingredientes para las recetas serán permitidos pesados y porcionados mas 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 y pasta de arroz, fondos y en el caso de helados debe elaborar el helado frente al juez del piso como 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.

9. PUNTUACIÓN

Los jueces calificarán hasta un máximo de 100 puntos acuerdo a la siguiente tabla:

90- 100 puntos, MEDALLA DE ORO

BASES Categoría EMTP – Liceos Educación Media Técnico Profesional - 2018

80 – 89 puntos, MEDALLA DE PLATA

70 – 79 puntos, MEDALLA DE BRONCE

50 – 69 puntos, DIPLOMA DE PARTICIPACION

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 el trofeo 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

Los ganadores de cada categoría obtendrán los siguientes premios:

DETALLE DE PREMIOS GANADORES 2018		
CATEGORIA		PREMIO TOTAL
POSTRES	1ª lugar	CAPACITACION EN BUENOS AIRES
	2ª lugar	500.000 Equipamiento Steward
	3ª lugar	300.000 Equipamiento Steward
COLEGIOS	1ª lugar	BECA COMPLETA INACAP + 1.000.000 en equipamiento STEWARD
	2ª lugar	500.000 Equipamiento Steward
	3ª lugar	300.000 Equipamiento Steward
SENIOR	1ª lugar	TICKET AEREOS +ESTADIA/ INST PUBLICACION EN MEDIOS
	2ª lugar	500.000 Equipamiento Steward
	3ª lugar	300.000 Equipamiento Steward
JUNIOR	1ª lugar	TICKET AEREOS + ESTADIA + 1.000.000 en equipamiento STEWARD
	2ª lugar	500.000 Equipamiento Steward
	3ª lugar	300.000 Equipamiento Steward

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.

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 2018 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 2019 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 2018 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, quienes 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 EMTP
Liceos Educación Media Técnico Profesional**

PRIMERO

En esta categoría el concursante debe ser un estudiante que se encuentre cursando IV medio en la especialidad de Gastronomía, el que puede ser acompañado por un ayudante.

El participar en esta categoría implica el compromiso de cada LICEO EMTP, colaborar con la difusión de su participación, en caso de resultar vencedores para la promoción de futuras competencias.

SEGUNDO

Los participantes de EMTP 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

En esta categoría se realizará una clasificación regional en 5 zonas geográficas; Antofagasta, La Serena, Puerto Montt, Concepción con un clasificado de cada una quienes deberán asistir a la semi final que se realizara en Santiago en las dependencias de Planta Carozzi San Bernardo, de donde saldrán 4 clasificados para la Gran final, quienes la disputarán en la feria Food and Service en el marco de la Copa Culinaria Carozzi 2018.

CUARTO: COMPETENCIA NACIONAL

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

Cada participante constará con un coach que es un profesor o 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.

QUINTO: LAS PREPARACIONES

El menú constará de 1 plato de fondo, del cual se elaborarán 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.

SEXTO: INGREDIENTES OBLIGATORIOS

HUACHALOMO DE VACUNO (Plato Principal)

1 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 disponibles 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

80 minutos, cocinar y servir

PARTE COCINA Y SERVICIO 80 MINUTOS

Para realizar y servir en orden, el plato de fondo 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 (5 minutos).
- 3) En este momento sus 80 min. Han finalizado.

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

LIMPIEZA EN 10 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

INDIVIDUAL

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 picar, 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, 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.

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 mínimo 2 ingredientes Carozzi en su menú total entre los cuales se encuentran:

1. Pastas TRATTORIA en todos sus formatos.
2. Cous cous Carozzi
3. Quinoa
4. Sémola Carozzi
5. Salsa Pomarola Italiana
6. Tomates Concentrados Pomarola
7. Tomates Triturados Pomarola
8. Harina selecta sin polvos de hornear
9. Harina integral Selecta
10. Premezcla Selecta (Pastelería)
11. Aceite de Oliva Trattoria
12. Cobertura costa Excellence en las tres variedades (Blanca, leche y sin azúcar)
13. Avena vivo instantánea
14. Cereales vivo avena 4 semillas

BASES Categoría EMTP – Liceos Educación Media Técnico Profesional - 2018

15. Arroz Miraflores largo grado 1
16. Arroz Miraflores corto grado 2
17. Arroz Integral Miraflores
18. Arroz Basmati Trattoria
19. Miel Ambrosoli líquida
20. Tortillas Pancho Villa
21. Crema de avellana Ambrosoli
22. Galletas Costas (solo categoría Postre al plato)
23. Fondant (solo categoría Postre al plato)
24. Panchitos Villanos
25. Arvejas
26. Lentejas
27. Porotos
28. Garbanzos

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

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.