

BASES Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN
17° Edición Concurso Casalta Cocina – 2026
“Sabores del Mundo con Identidad”

El Concurso Casalta Cocina, impulsado por Porta Hnos. S.A., se consolida como una plataforma de crecimiento, inspiración y proyección para quienes eligen la gastronomía como un verdadero desafío profesional.

Más que una competencia, es una invitación a dar el siguiente paso: transformar el conocimiento en creación, la técnica en identidad y la pasión en una propuesta con sentido.

En su 17° edición, se propone una experiencia que va más allá de lo culinario. Se trata de comprender la cocina como un lenguaje capaz de narrar historias, conectar culturas y expresar quiénes somos. *Cada plato se convierte en una oportunidad para comunicar, innovar y dejar una huella personal.*

Bajo el concepto **“Sabores del Mundo con Identidad”**, se convoca a los estudiantes a explorar las cocinas del mundo no solo desde su riqueza técnica, sino también desde su historia, su evolución y su impacto global. El desafío es claro: tomar esas influencias y reinterpretarlas desde una mirada propia, dando vida a recetas auténticas, creativas y con identidad.

La consigna invita a diseñar un **plato principal o postre de autor**, con estándar de restaurante, donde se ponga en valor la calidad de las materias primas y el compromiso con prácticas sustentables, destacando aquellos procesos y establecimientos que promueven una gastronomía responsable con el entorno.

La convocatoria está dirigida a todos los estudiantes regulares de escuelas e institutos de gastronomía del país.

Para participar del concurso, podrán concursar individualmente, de a dos o de a tres integrantes, completar el formulario de inscripción, la ficha técnica, y añadir la fotografía de la receta creada, como ser un Plato Principal o Postre bajo el concepto de **“RECETA DE AUTOR DE RESTAURANTE”**

1. ALCANCE Y CONVOCATORIA

La convocatoria está dirigida a estudiantes regulares de carreras (oficiales y no oficiales), postítulos y licenciaturas de gastronomía y/o pastelería de todos los institutos y escuelas de todo el país.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar:

De manera individual o en parejas (2) estudiantes.

Cada equipo podrá contar con un entrenador (no excluyente), que podrá ser:

Chef instructor
Docente
Profesional del sector gastronómico (restaurantes, hoteles, catering, etc.)

3. MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN

Los participantes podrán inscribirse en las siguientes categorías:

Plato Principal

Postre.

4. CONSIGNA DEL CONCURSO

Desarrollar una receta de autor de restaurante (plato principal o postre) que:

- Se inspire en una cultura gastronómica del mundo.
- Exprese una identidad personal o historia del autor.
- Integre una reinterpretación creativa de dicha cultura.

5. REQUISITOS DE LA RECETA

La propuesta deberá cumplir con los siguientes criterios:

- a. Incorporar de manera original al menos 2 (dos) productos de la línea Casalta (vinagres, aceite de oliva, acetos o salsas)
- c. Garantizar calidad, frescura y adecuada manipulación de alimentos.
- d. Reflejar una coherencia entre inspiración cultural y narrativa personal.
- e. Aplicar criterios de sostenibilidad (selección de insumos, procesos, aprovechamiento)
- f. Presentar una identidad conceptual clara (relato del plato)

6. INSCRIPCIÓN

Para participar, los equipos deberán:

1. Ingresar a: www.concursocasalta.com.ar
2. Completar:
 - a. Formulario de inscripción (1 por equipo)
 - b. Ficha técnica de receta estándar
 - c. Adjuntar: 1 (una) fotografía real del plato
3. Breve descripción conceptual del plato (historia e identidad)
4. Fecha límite de inscripción: lunes 5 de octubre de 2026

Consultas: info@casalta.com.ar

7. SELECCIÓN DE FINALISTAS

Un jurado integrado por profesionales referentes del sector gastronómico realizará la

evaluación de las propuestas.

Fecha de selección: 6 de octubre de 2026

Comunicación de finalistas: 7 de octubre de 2026

8. INSTANCIA FINAL Y PREMIACIÓN

Los equipos finalistas participarán de una competencia presencial, donde deberán producir y presentar su receta, según la disposición del Reglamento de Torneo.

Lugar: Provincia de Córdoba

Fecha: 27 de octubre.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Desarrollo del concepto “Sabores del Mundo con Identidad”
- Creatividad e innovación en la receta de autor
- Coherencia entre cultura de inspiración e identidad del autor
- Uso y valorización de productos Casalta
- Aplicación de prácticas sostenibles
- Técnica culinaria y ejecución
- Organización de la ficha técnica
- Equilibrio y armonía de sabores
- Presentación estética del plato
- Claridad en la narrativa gastronómica

10. PREMIACIÓN

Los equipos ganadores recibirán premios otorgados por empresas e instituciones vinculadas al sector gastronómico, orientados a fortalecer su desarrollo profesional.

11. CONSIDERACIONES GENERALES

La participación implica la aceptación total de la presente bases y condiciones.

La organización se reserva el derecho de realizar modificaciones operativas si lo considera necesario.

Las recetas y fotografías presentadas deberán ser de creación propia.

PREMIOS – CONCURSO COCINERO CASALTA 2026

PRIMER PUESTO

1. Certificación, trofeo y medalla de **Cocinero Casalta 2026**, para el ganador.
2. Un (1) kit de productos **Casalta**, con contenido a definir según disponibilidad y especificaciones de la marca.
3. Un (1) kit de productos **Bialcohol**, con contenido a definir según disponibilidad y especificaciones de la marca.
4. Un (1) voucher por cada integrante del equipo ganador para acceder, a través de BETANBAUER, al Programa de Prácticas Profesionales Rentadas en Restaurantes u Hoteles de Europa, correspondiente al ciclo lectivo 2027, con posibilidad de seleccionar como destino Francia, España o Italia.

La propuesta contempla una experiencia profesional internacional de seis (6) meses, orientada al desarrollo y fortalecimiento de competencias profesionales en el ámbito de la Gastronomía y la Pastelería, permitiendo a cada ganador/a adquirir experiencia laboral en un entorno profesional internacional.

El programa de BETANBAUER incluye:

Alojamiento durante el período de prácticas.

Comidas, de acuerdo con las condiciones establecidas por el programa y el establecimiento de destino.

Práctica profesional rentada, cuya gratificación económica estará sujeta al país seleccionado, al puesto y a las condiciones específicas del programa.

Posibilidad de elección entre **Francia, España o Italia**, sujeta a disponibilidad y condiciones de asignación.

Formación lingüística vinculada al destino y al puesto, conforme a los requisitos del programa.

Condiciones y gastos no incluidos:

El premio **NO incluye pasajes aéreos internacionales ni traslados dentro del país de destino**. Los gastos correspondientes al traslado desde y hacia el país de origen, así como los traslados internos necesarios para el desarrollo de la experiencia, estarán a cargo del/la ganador/a.

Para acceder al beneficio, cada ganador/a deberá contar con pasaporte vigente y cumplir con los requisitos migratorios, documentales, lingüísticos y demás condiciones exigidas para el destino y puesto seleccionado.

La gratificación económica de la práctica profesional estará supeditada al país elegido por el/la ganador/a, de acuerdo con las condiciones particulares del programa y del establecimiento receptor. Como referencia, el material informativo de BETANBAUER señala gratificaciones desde €600 netos mensuales en Francia, desde €300 netos mensuales en España y entre €200 y €600 netos mensuales en Italia, según destino y puesto.

Información complementaria:

Se adjunta el **flyer informativo oficial de BETANBAUER – Programa de Prácticas Profesionales**, donde se detallan destinos, requisitos, duración, alojamiento, comidas y condiciones económicas correspondientes a cada país.

[Consultar flyer informativo de BETANBAUER](#)

5. Un (1) voucher de capacitación por persona, correspondiente al ciclo lectivo 2027, según la oferta académica del **Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), Buenos Aires**.
6. Un (1) voucher de capacitación por persona, correspondiente al ciclo lectivo 2027, según la oferta académica de **Gato Dumas, Buenos Aires**.
7. Un (1) voucher de capacitación por persona, correspondiente al ciclo lectivo 2027, según la oferta académica de **Azafrán Escuela de Gastronomía, Córdoba**.
8. Una (1) estadía para dos (2) personas, por dos (2) noches, que incluye entrenamiento profesional de **Cocina Orgánica en Hotel Bodega Araoz La Madrid, San Javier, Córdoba**. La utilización del premio podrá efectuarse dentro de un período de seis (6) meses, con fechas a coordinar según disponibilidad del establecimiento.
9. Una (1) orden de compra por un valor de **\$1.000.000**, otorgada por **Distribuidora San José**.
10. Un (1) juego de cubiertos **Volf**, por persona.
11. Un (1) carry-on de viaje, por persona, otorgado por **Tarjeta Naranja**.
12. Un (1) kit de herramientas profesionales premium, por persona, otorgado por **Seta Bazar Gourmet**.
13. Un (1) kit de cuchillos de línea profesional, por persona, otorgado por **El Trentino Cuchillerías**.
14. Un (1) disco wok y un (1) delantal **Ormay**, por persona.
15. Un (1) equipo de cocción tipo parrilla, por persona, otorgado por **La Cautiva Bazar de Campo**.
16. Un (1) kit de productos y herramientas **Mapsa**, por persona.
17. Un (1) ejemplar del libro **Cocina Regional Argentina - FEHGRA**, por persona.
18. Un (1) premio de indumentaria gastronómica, otorgado por el sponsor correspondiente. **Chaqueta personalizada -PANDA por persona**.
19. Un (1) Tour Gastronómico por la ciudad de Córdoba, diseñado como una experiencia de inmersión en los sabores, productos y territorios que construyen la identidad gastronómica cordobesa. El recorrido incluirá la visita a rutas y circuitos gastronómicos emblemáticos, con paradas seleccionadas en establecimientos y espacios representativos, donde podrán disfrutar de degustaciones y experiencias culinarias especialmente seleccionadas.
Una propuesta pensada para descubrir Córdoba a través de sus sabores, conocer referentes de la gastronomía local, explorar productos identitarios y disfrutar de comidas y degustaciones en lugares emblemáticos de la ciudad, integrando cultura, territorio, patrimonio y gastronomía en una experiencia única.
El tour se realizará en el marco de la final del concurso, con recorrido, establecimientos y fecha sujetos a coordinación.

SEGUNDO PUESTO

1. Certificación, trofeo y medalla de **Cocinero Casalta 2026**, para el ganador.
2. Un (1) kit de productos **Casalta**, con contenido a definir según disponibilidad y especificaciones de la marca.

3. Un (1) kit de productos **Bialcohol**, con contenido a definir según disponibilidad y especificaciones de la marca.
4. Un (1) voucher de capacitación por persona, correspondiente al ciclo lectivo 2027, de acuerdo con la oferta académica de **Azafrán Escuela de Gastronomía, Córdoba**.
5. Un (1) voucher de capacitación por persona, correspondiente al ciclo lectivo 2027, de acuerdo con la oferta académica 2026 del **Instituto Superior Mariano Moreno, Córdoba**.
6. Una (1) orden de compra por un valor de **\$600.000**, otorgada por **Distribuidora San José**.
7. Un (1) carry-on de viaje, por persona, otorgado por **Tarjeta Naranja**.
8. Un (1) kit de herramientas profesionales premium, por persona, otorgado por **Seta Bazar Gourmet**.
9. Un (1) kit de cuchillos de línea profesional, por persona, otorgado por **El Trentino Cuchillerías**.
10. Una (1) plancheta y un (1) delantal **Ormay**, por persona.
11. Un (1) equipo de cocción tipo parrilla, por persona, otorgado por **La Cautiva Bazar de Campo**.
12. Un (1) kit de productos y herramientas **Mapsa**, por persona.
13. Un (1) ejemplar del libro **Cocina Regional Argentina - FEHGRA**, por persona.
14. Un (1) premio de indumentaria gastronómica, otorgado por el sponsor correspondiente. **Chaqueta personalizada -PANDA por persona**.
15. Un (1) Tour Gastronómico por la ciudad de Córdoba, diseñado como una experiencia de inmersión en los sabores, productos y territorios que construyen la identidad gastronómica cordobesa. El recorrido incluirá la visita a rutas y circuitos gastronómicos emblemáticos, con paradas seleccionadas en establecimientos y espacios representativos, donde podrán disfrutar de degustaciones y experiencias culinarias especialmente seleccionadas.

Una propuesta pensada para descubrir Córdoba a través de sus sabores, conocer referentes de la gastronomía local, explorar productos identitarios y disfrutar de comidas y degustaciones en lugares emblemáticos de la ciudad, integrando cultura, territorio, patrimonio y gastronomía en una experiencia única.

El tour se realizará en el marco de la final del concurso, con recorrido, establecimientos y fecha sujetos a coordinación.

TERCER PUESTO

1. Certificación, trofeo y medalla de **Cocinero Casalta 2025**, para el ganador.
2. Un (1) kit de productos **Casalta**, con contenido a definir según disponibilidad y especificaciones de la marca.
3. Un (1) kit de productos **Bialcohol**, con contenido a definir según disponibilidad y especificaciones de la marca.
4. Un (1) voucher de capacitación por persona, correspondiente al ciclo lectivo 2027, de acuerdo con la oferta académica de **Azafrán Escuela de Gastronomía, Córdoba**.
5. Un (1) voucher de capacitación por persona, correspondiente al ciclo lectivo 2027, de acuerdo con la oferta académica del **Instituto Superior Mariano Moreno, Córdoba**.

6. Una (1) orden de compra por un valor de **\$400.000**, otorgada por **Distribuidora San José**.
7. Un (1) carry-on de viaje, por persona, otorgado por **Tarjeta Naranja**.
8. Un (1) premio de indumentaria gastronómica, otorgado por el sponsor correspondiente. **Chaqueta personalizada por persona- PANDA**
9. Un (1) kit de productos y herramientas **Mapsa**, por persona.
10. Un (1) kit de herramientas profesionales premium, por persona, otorgado por **Seta Bazar Gourmet**.
11. Un (1) kit de cuchillos de línea profesional, por persona, otorgado por **El Trentino Cuchillerías**.
12. Una (1) bife y un (1) delantal **Ormay**, por persona.
13. Un (1) equipo de cocción tipo parrilla, por persona, otorgado por **La Cautiva Bazar de Campo**.
14. Un (1) ejemplar del libro **Cocina Regional Argentina - FEHGRA**, por persona.
15. Un (1) Tour Gastronómico por la ciudad de Córdoba, diseñado como una experiencia de inmersión en los sabores, productos y territorios que construyen la identidad gastronómica cordobesa. El recorrido incluirá la visita a rutas y circuitos gastronómicos emblemáticos, con paradas seleccionadas en establecimientos y espacios representativos, donde podrán disfrutar de degustaciones y experiencias culinarias especialmente seleccionadas.
Una propuesta pensada para descubrir Córdoba a través de sus sabores, conocer referentes de la gastronomía local, explorar productos identitarios y disfrutar de comidas y degustaciones en lugares emblemáticos de la ciudad, integrando cultura, territorio, patrimonio y gastronomía en una experiencia única.
El tour se realizará en el marco de la final del concurso, con recorrido, establecimientos y fecha sujetos a coordinación.