

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

El presente documento establece las bases y condiciones que regirán la 17° Edición del Concurso Casalta Cocina – 2026, bajo el concepto **“Sabores del Mundo con Identidad”** (en adelante, el “Concurso”), organizado por Porta S.A. (en adelante, el “Organizador”). La participación en el Concurso implica la aceptación total e incondicional de estas Bases y Condiciones.

1. OBJETO Y PROPÓSITO DEL CONCURSO

El Concurso tiene por objeto brindar una oportunidad para que los estudiantes demuestren su creatividad, habilidades culinarias y conocimientos adquiridos durante su formación académica, promoviendo su crecimiento profesional en el ámbito gastronómico. En su 17° edición, el Concurso se desarrollará bajo el concepto **“Sabores del Mundo con Identidad”**, invitando a los participantes a explorar cocinas del mundo, reinterpretarlas desde una mirada propia y diseñar una propuesta culinaria auténtica, creativa y con identidad.

2. QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR

Podrán participar del Concurso estudiantes regulares de carreras oficiales y no oficiales, postítulos y licenciaturas de gastronomía y/o pastelería de institutos y escuelas de todo el país. Los participantes deberán ser mayores de dieciocho (18) años a la fecha de inscripción o, si fueran menores de edad, presentar la autorización expresa de sus representantes legales y la documentación adicional que solicite el Organizador. Asimismo, deberán acreditar su condición de alumno regular mediante documentación vigente emitida por la institución educativa correspondiente.

Modalidades de participación: los participantes podrán concursar de manera individual o en equipos de dos (2) estudiantes.

Colaboración de entrenador: cada equipo podrá contar, de manera no excluyente, con la colaboración de un entrenador, quien podrá ser chef instructor, docente o profesional del sector gastronómico, incluyendo restaurantes, hoteles, empresas de catering u otros ámbitos afines.

Exclusiones: no podrán participar empleados, directores ni autoridades de Porta S.A.; integrantes del jurado; personas que intervengan directamente en la organización, administración o ejecución del Concurso; proveedores vinculados directamente con su organización; ni sus familiares directos hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad.

El Organizador podrá solicitar en cualquier momento documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos de participación. La falsedad, adulteración, omisión o inexactitud sustancial de los datos o documentos presentados dará lugar a la descalificación inmediata, sin derecho a reclamo.

3. CATEGORÍAS Y MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN

Los participantes podrán inscribirse en una sola de las categorías: Plato Principal o Postre, mediante la presentación de una receta de autor de restaurante desarrollada bajo el concepto del Concurso. No se permitirá la inscripción simultánea en ambas categorías. Cada persona podrá participar una sola vez, ya sea en forma individual o como integrante de un único equipo, y no podrá integrar más de un equipo.

Integración de los equipos: una vez finalizado el período de inscripción, no podrán sustituirse, incorporarse ni excluirse integrantes, salvo autorización previa y expresa del Organizador fundada en circunstancias excepcionales. La autorización de un cambio no generará derecho a reprogramación ni alterará los restantes requisitos del Concurso.

Rol del entrenador: el entrenador tendrá carácter exclusivamente orientativo, no será considerado participante ni integrante del equipo, no podrá intervenir en la elaboración o presentación durante el Torneo Final y no tendrá derecho a premios, reconocimientos ni compensaciones.

4. CONSIGNA DEL CONCURSO

Los participantes deberán desarrollar una receta de autor de restaurante, ya sea plato principal o postre, que se inspire en una cultura gastronómica del mundo, exprese una identidad personal o historia del autor e integre una reinterpretación creativa de dicha cultura.

5. REQUISITOS DE LA RECETA

La receta presentada deberá cumplir con los siguientes requisitos: incorporar de manera original al menos dos (2) productos de la línea Casalta elaborados por Porta S.A.; garantizar calidad, frescura, inocuidad y adecuada manipulación de alimentos; reflejar coherencia entre la inspiración cultural y la narrativa personal; aplicar criterios de sostenibilidad vinculados con la selección de insumos, procesos y aprovechamiento de recursos; y presentar una identidad conceptual clara mediante el relato del plato. La receta, su denominación, descripción, fotografía y demás materiales deberán ser originales, de autoría propia y, salvo autorización expresa del Organizador, inéditos; no deberán infringir derechos de propiedad intelectual, imagen, privacidad, marcas u otros derechos de terceros, ni contener elementos ilícitos, peligrosos, discriminatorios, ofensivos o susceptibles de afectar la imagen o reputación del Organizador, la marca Casalta o los sponsors.

Los participantes deberán identificar de manera completa y veraz todos los ingredientes y alérgenos presentes, cumplir las normas de higiene, seguridad alimentaria y manipulación aplicables, y abstenerse de utilizar insumos prohibidos, vencidos o que puedan generar riesgos. El Organizador podrá verificar la autoría, composición, ingredientes, procesos y cumplimiento de estos requisitos, solicitar información o documentación respaldatoria y descalificar cualquier propuesta que los

incumpla, sin derecho a reclamo.

6. INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE RECETAS

Para participar, el participante individual y los equipos deberán ingresar a www.concursocasalta.com.ar, completar un (1) formulario de inscripción por participante individual o equipo, completar la ficha técnica de receta estándar, adjuntar una (1) fotografía real del plato y acompañar una breve descripción conceptual que refleje la historia e identidad de la propuesta.

La fotografía presentada deberá corresponder al plato efectivamente elaborado por el participante individual o el equipo. No se admitirán imágenes generadas, modificadas o retocadas mediante herramientas de inteligencia artificial (IA).

La presentación de una imagen que incumpla esta condición será motivo de descalificación inmediata.

La inscripción se considerará perfeccionada únicamente cuando el Organizador haya recibido, dentro del plazo previsto, el formulario completo y la totalidad de la documentación y materiales exigidos, en formatos legibles y accesibles. La mera carga, envío o recepción automática no implicará aceptación, validación ni selección de la propuesta.

El Organizador podrá solicitar aclaraciones, información adicional o la subsanación de errores u omisiones dentro del plazo que determine. La falta de respuesta completa y oportuna podrá ocasionar el rechazo de la inscripción. Serán responsabilidad exclusiva del participante individual o equipo las fallas de conexión, incompatibilidades, archivos dañados, ilegibles o incompletos, errores de carga y envíos efectuados fuera de término, sin que ello genere derecho a prórroga, reclamo o indemnización.

La fecha límite de inscripción será el lunes 12 de octubre de 2026 inclusive. Para consultas, los interesados podrán escribir a info@casalta.com.ar.

7. PLAZOS Y FECHAS CLAVE

Las siguientes fechas serán de cumplimiento obligatorio para la participación en el Concurso:

- la inscripción y recepción de recetas finalizará el 12 de octubre de 2026;
- la selección de finalistas se realizará el día 13 de octubre de 2026;
- la comunicación de finalistas se efectuará el día 14 de octubre de 2026; y
- la instancia final presencial tendrá lugar el día 27 de octubre de 2026 en Estancia la paz, Provincia de Córdoba.

8. SELECCIÓN DE FINALISTAS

La selección de tres (3) participantes individuales o equipos finalistas será realizada por un jurado integrado por profesionales referentes del sector gastronómico, convocados por el Organizador a su exclusivo criterio, conforme los criterios de evaluación establecidos en estas Bases y Condiciones.

Las decisiones del jurado y del Organizador respecto de la admisibilidad, evaluación, selección, desempate, clasificación y adjudicación serán definitivas e inapelables, salvo error material manifiesto. En caso de empate, prevalecerá la propuesta que obtenga

mejor valoración en el desarrollo del concepto del Concurso; de persistir, se considerarán sucesivamente la creatividad e innovación, el uso y valorización de productos Casalta y la técnica culinaria. Si el empate continuara, resolverá el jurado por mayoría simple.

El jurado podrá declarar desierta una categoría, un puesto o el Concurso cuando considere que las propuestas no alcanzan estándares suficientes o incumplen estas Bases. Los puntajes, actas, opiniones y deliberaciones del jurado tendrán carácter confidencial y no existirá obligación de divulgarlos, salvo decisión expresa del Organizador o requerimiento de autoridad competente.

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
- Técnica culinaria y ejecución
- Organización de la ficha técnica
- Equilibrio y armonía de sabores
- Presentación estética del plato
- Claridad en la narrativa gastronómica

10. TORNEO FINAL Y ACTO DE PREMIACIÓN

Los participantes individuales o equipos finalistas participarán de una competencia presencial en la Provincia de Córdoba, el día 27 de octubre de 2026, en la cual deberán producir y presentar su receta conforme a las disposiciones del Reglamento de Torneo que establezca el Organizador. La participación quedará sujeta a la aceptación previa, expresa e íntegra de dicho Reglamento y de las instrucciones operativas y de seguridad comunicadas por el Organizador.

La participación en el Torneo Final exige que el participante individual o, en caso de equipos, la totalidad de sus integrantes se presente personalmente en el día, horario y lugar comunicados por el Organizador, con la documentación, indumentaria, elementos y demás requisitos previstos en estas Bases, en el Reglamento de Torneo o en las comunicaciones cursadas por el Organizador.

Será responsabilidad de los participantes remitir a la Organización, a más tardar el 15 de octubre de 2026, las recetas estandarizadas correspondientes. Una vez recibidas, la Organización determinará los elementos que proveerá a los participantes y aquellos cuya provisión quedará bajo la responsabilidad exclusiva de cada participante individual o equipo, según corresponda.

La inasistencia, presentación tardía o comparecencia incompleta del participante individual o de cualquiera de los integrantes del equipo producirá su descalificación automática, sin derecho a reclamo, indemnización, compensación, reprogramación ni reconocimiento de gastos de ninguna naturaleza contra Porta S.A. y/o el Organizador. En tal caso, el Organizador podrá, a su exclusivo criterio, convocar a otro participante individual o equipo finalista, declarar vacante la participación o adoptar las medidas operativas necesarias para asegurar la continuidad del Concurso.

También serán causales de descalificación el incumplimiento de normas sanitarias, de

higiene, seguridad o conducta; el fraude, plagio o falsedad; la recepción de asistencia externa no autorizada; la intervención del entrenador durante la competencia; el uso de ingredientes o elementos prohibidos; y cualquier acción u omisión que, a criterio razonable del Organizador, pueda poner en riesgo a personas, bienes, instalaciones, la normal realización del Torneo Final o la imagen del Concurso, de Porta S.A., Casalta o sus sponsors.

Salvo comunicación expresa en contrario, los gastos de traslado, alojamiento, alimentación, seguros, documentación y demás erogaciones necesarias para concurrir y participar estarán a exclusivo cargo de los finalistas. Por razones operativas, sanitarias, de seguridad, fuerza mayor o caso fortuito, el Organizador podrá modificar la fecha, horario, lugar, modalidad o dinámica del Torneo Final, informándolo por los medios que considere adecuados, sin que ello genere derecho a indemnización o compensación, en la medida permitida por la normativa aplicable.

11. PREMIACIÓN

Los participantes individuales o equipos que obtengan el primer, segundo y tercer puesto recibirán los premios asignados a cada posición en el Anexo A de estas Bases y Condiciones. Los premios son personales, intransferibles y no podrán ser canjeados por dinero u otros bienes o servicios, salvo disposición expresa del Organizador.

La entrega y utilización de cada premio estarán sujetas a su disponibilidad, a las condiciones del proveedor o sponsor correspondiente y al cumplimiento por el beneficiario de los requisitos, documentación, plazos y procedimientos aplicables. El Organizador podrá sustituir total o parcialmente un premio que no estuviera disponible por otro de naturaleza o valor similar, sin que ello genere derecho a reclamo. Los impuestos, tasas, seguros, visados, documentación, traslados y demás gastos no indicados expresamente como incluidos estarán a cargo exclusivo del beneficiario. La falta de aceptación del premio, de entrega de documentación o de cumplimiento de los requisitos y plazos comunicados producirá la pérdida automática del beneficio, sin derecho a compensación ni reemplazo.

Imposibilidad de acceder o utilizar los premios. Si por una circunstancia no imputable al Organizador, o por una decisión, acción u omisión del participante individual ganador o de uno o más integrantes del equipo ganador, el beneficiario no pudiera aceptar, recibir, utilizar, iniciar, completar o aprovechar total o parcialmente cualquiera de los premios dentro de los plazos, fechas, destinos, condiciones o modalidades establecidos por el Organizador, el sponsor o el proveedor correspondiente, perderá de manera automática y definitiva el derecho al premio o a la parte no utilizada. Lo mismo ocurrirá ante la falta de documentación, autorizaciones, aptitud, disponibilidad, comparecencia, cumplimiento de requisitos o colaboración necesaria por parte del beneficiario.

En tales supuestos, el Organizador quedarán liberados de toda obligación vinculada con el premio perdido y no estarán obligados a reprogramarlo, reservarlo, transferirlo, sustituirlo, convertirlo en dinero ni otorgar bienes, servicios, créditos, reembolsos, reintegros, indemnizaciones o compensaciones de ninguna naturaleza. La pérdida del beneficio por parte de un integrante no generará, por sí sola, derecho alguno a favor de los restantes integrantes del equipo ni obligación de redistribuir o incrementar los premios asignados, salvo decisión expresa del Organizador. Todo ello será aplicable en

la máxima medida permitida por la normativa vigente y sin afectar los derechos inderogables que pudieran corresponder al beneficiario.

Cuando un premio o servicio sea provisto por un tercero, dicho tercero será responsable de su prestación, calidad, disponibilidad, condiciones, garantías y cumplimiento. Porta S.A., en la medida permitida por la normativa aplicable, no será responsable por actos, omisiones, incumplimientos, modificaciones o cancelaciones imputables al proveedor, sponsor o establecimiento prestador.

12. DISPOSICIONES LEGALES Y GENERALES

12.1. Aceptación de Bases y Condiciones. La participación en el Concurso implica la aceptación plena e incondicional de todas las disposiciones contenidas en estas Bases y Condiciones. Cualquier incumplimiento por parte de los participantes podrá implicar su exclusión del Concurso, a exclusivo criterio del Organizador.

12.2. Modificaciones y facultades del Organizador. El Organizador se reserva el derecho de realizar modificaciones operativas, suspender o cancelar el Concurso, total o parcialmente, cuando razones de fuerza mayor, caso fortuito o circunstancias ajenas a su control impidan su normal desarrollo, sin que ello genere derecho a reclamo o resarcimiento alguno por parte de los participantes.

12.3. Autoría, propiedad intelectual y derechos de uso. Las recetas, fotografías y demás materiales presentados deberán ser de creación propia de los participantes. Al participar en el Concurso, los participantes autorizan al Organizador a utilizar, reproducir, difundir, comunicar públicamente y adaptar las recetas, fotografías, nombres, imágenes y demás contenidos vinculados con su participación, en cualquier formato o medio, con fines relacionados con la promoción y difusión del Concurso, la marca Casalta y sus productos, sin derecho a compensación adicional.

12.4. Protección de datos personales. Los datos personales proporcionados por los participantes serán tratados conforme la normativa aplicable en materia de protección de datos personales y serán utilizados para la gestión del Concurso, la comunicación con los participantes, la difusión de las actividades vinculadas y la entrega de premios.

12.5. Responsabilidad del Organizador. El Organizador no será responsable por fallas técnicas, de hardware, software, conectividad, pérdida, demora o intercepción de datos o comunicaciones electrónicas que impidan la inscripción, participación o normal desarrollo del Concurso.

12.6. Resolución de situaciones no previstas y jurisdicción. Cualquier situación no prevista en estas Bases y Condiciones será resuelta por el Organizador, cuyas decisiones serán inapelables. Para toda controversia que pudiera suscitarse con motivo del Concurso, las partes se someten a la jurisdicción de los tribunales ordinarios competentes de la Ciudad de Córdoba, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponder.

ANEXO A

PREMIOS – CONCURSO COCINERO CASALTA 2026

Regla general de asignación de premios: salvo que en la descripción de un premio se indique expresamente que corresponde “por persona”, “por cada integrante” o mediante una expresión equivalente, cada premio detallado en este Anexo se otorgará una (1) sola vez al participante individual ganador o al equipo ganador considerado como una unidad, con independencia de la cantidad de integrantes que lo compongan. La integración de un equipo no multiplicará la cantidad de premios asignados.

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. Al igual que términos y condiciones de Betanbauer y condiciones financieras de cada país.

[Consultar flyer informativo de BETANBAUER](#)

[Terminos y Condiciones Premio Betanbauer Casalta 2026](#)

[Condiciones generales y financieras 2026-2027- programa practicas España](#)

[Condiciones generales y financieras 2026 – 2027 pograma practicas Francia.](#)

[Condiciones generales y financieras programa de practicas profesionales Italia-2027](#)

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, previsto para el 26 de octubre de 2026, con anterioridad a la final del Concurso. La Organización elaborará un itinerario de carácter estimativo que podrá incluir una visita a la Planta Industrial de Porta S.A., ubicada en Av. Ciudad de Valparaíso 4890, X5016FHZ, Córdoba, así como visitas a cafeterías, restaurantes y otros establecimientos gastronómicos de la ciudad de Córdoba. La realización de cada visita estará sujeta a la disponibilidad, condiciones de acceso y confirmación de los respectivos establecimientos.

El itinerario será comunicado a los participantes el día anterior a la realización del Tour.

La Organización se reserva el derecho de modificar total o parcialmente el recorrido, los horarios y los establecimientos previstos, en función de la disponibilidad de los puntos de venta y lugares a visitar, así como por razones operativas. La imposibilidad o decisión del ganador de no asistir al Tour, cualquiera sea su causa, no dará derecho a reprogramación, sustitución del beneficio, compensación ni indemnización alguna.

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, que se llevará a cabo el día 26 de octubre de 2026, con anterioridad a la final del Concurso. La Organización establecerá un itinerario que incluirá una visita a la Planta Industrial de Porta S.A., ubicada en Av. Ciudad de Valparaíso 4890, X5016FHZ, Córdoba, así como visitas a cafeterías y restaurantes de la ciudad de Córdoba.

El itinerario será comunicado a los participantes el día anterior a la realización del Tour.

La Organización se reserva el derecho de modificar total o parcialmente el recorrido, los horarios y los establecimientos previstos, en función de la disponibilidad de los puntos de venta y lugares a visitar, así como por razones operativas. La imposibilidad o decisión del ganador de no asistir al Tour, cualquiera sea su causa, no dará derecho a reprogramación, sustitución del beneficio, compensación ni indemnización alguna.

TERCER 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 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, que se llevará a cabo el día 26 de octubre de 2026, con anterioridad a la final del Concurso. La Organización establecerá un itinerario que incluirá una visita a la Planta Industrial de Porta S.A., ubicada en Av. Ciudad de Valparaíso 4890, X5016FHZ, Córdoba, así como visitas a cafeterías y restaurantes de la ciudad de Córdoba. El itinerario será comunicado a los participantes el día anterior a la realización

del Tour.

La Organización se reserva el derecho de modificar total o parcialmente el recorrido, los horarios y los establecimientos previstos, en función de la disponibilidad de los puntos de venta y lugares a visitar, así como por razones operativas. La imposibilidad o decisión del ganador de no asistir al Tour, cualquiera sea su causa, no dará derecho a reprogramación, sustitución del beneficio, compensación ni indemnización alguna.

ANEXO B

REGLAMENTO DE PARTICIPACIÓN FINAL CONCURSO COCINA CASALTA 2026

Lugar y fecha

La final del Concurso Cocina Casalta, se realizará el día **27 de octubre** en Estancia La Paz, Provincia de Córdoba.

Modalidad

Los equipos finalistas seleccionados deberán presentar **4 (cuatro) platos principales / postres (la receta con la que han participado)** en un tiempo total de **1 hora 45 minutos**, que serán degustados y evaluados por los miembros del jurado. Previo al inicio de concurso, se revisará junto al presidente de jurado, la mise en place, la conformidad y aceptación de las bases y condiciones de participación.

De los participantes Pre-seleccionados

Art. 1 - Podrán participar los equipos seleccionados por el jurado, quienes serán debidamente informados el día 13 de octubre.

Los participantes deberán confirmar su participación en la final. Se efectuará una Reunión Virtual el **día 14 de octubre a las 20.00hs.** Junto al Presidente del Jurado, Andrés Chaijale y la Coordinadora de Concurso, Anabel Marín; para definir todos los aspectos técnicos en torno a la final, (requerimientos de mise en place, materias primas, cantidades, descripción, equipos, herramientas, etc.).

Art. 2 – Deberán participar los mismos integrantes que completaron el formulario de inscripción al momento de enviar la ficha técnica de la receta.

Art. 3 – En el caso de falsear algún dato o no respetar con lo acordado en las bases y condiciones del concurso, será motivo suficiente para la descalificación.

Del equipo de concursante

Art. 4 – Los estudiantes participantes deberán presentarse el día de la final a las 9.30hs. (Se coordinará traslado con la organización) Correctamente vestidos con el uniforme completo del instituto al que pertenecen, con una adecuada higiene de manos, uñas (cortas y sin esmalte) y pelo. Al momento de participar, no deberán portar reloj, anillos, aros, pulseras u otro elemento similar en sus manos ni rostro. No presentarse en forma adecuada al certamen será motivo de descalificación del participante.

De la modalidad de concurso

Art. 5 La modalidad elegida para este concurso es **“plato principal ó postre”** seleccionado, es decir se debe respetar en la elaboración del mismo, los ingredientes, preparación y montaje de la ficha técnica completada con anterioridad. Cabe destacar que es posible la modificación de cantidades, según las observaciones realizadas por el jurado que preseleccionó la receta.

Art. 6 Al momento de presentarse, se efectuará el sorteo de manera de organizar el orden de equipo concursante.

Art. 7 – Para evaluar la tarea realizada y emitir la puntuación correspondiente (Planilla de evaluación), el Jurado tendrá en cuenta los siguientes aspectos de evaluación de evaluación:

- * Originalidad e Inclusión de los ingredientes Casalta en la preparación.
- * Mise en Place
- * Orden y limpieza
- * Técnicas
- * Puntos de Cocción
- * Temperatura
- * Tiempo, 1 hora 45 minutos
- * Presentación y uniformidad de los platos
- * Sabor
- * Creatividad
- * Servicio y presentación

De las materias primas

Art. 8 – Los participantes tendrán los insumos materias primas al momento del concurso, provistas por la empresa (a coordinar, según necesidad de cada equipo). Cada equipo deberá presentar hasta el día **jueves 15 de octubre 21.00hs.** (ver planilla adjunta) un listado con la correcta descripción de ingredientes, cantidades y procedimientos a llevar a cabo en el desarrollo de su trabajo.

De las herramientas y utensilios permitidos

Art. 9 – Los participantes podrán utilizar las herramientas y utensilios que

deseen, provistos por la empresa o traídos por ellos, sin restricciones.

Del Jurado

Art. 10 – El Jurado estará compuesto por referentes gastronómicos.

Art. 11 – Un miembro del Jurado será nombrado Presidente.

Art. 12 – Las decisiones del Jurado serán inapelables.

Art. 13 – El Jurado calificará los trabajos presentados por los respectivos equipos de acuerdo a los términos expresados en el Art. 6 del presente Reglamento.

Art. 14 - Previo al inicio de Concurso, se realizará la firma del convenio de aceptación de condiciones de participación.

Del Acto de Premiación

Art. 15 – El Acto de premiación se realizará al finalizar la competencia