



## 4° CAMPEONATO CAPUTO CUP EN CHILE REGLAMENTO - 1 Junio 2026 VERSION 1

1. El Campeonato de **CAPUTO CUP** en Chile, organizado por **Leefood Spa** podrán participar todos los/as pizzeros/as PROFESIONALES de nacionalidad chilena o extranjeros residentes con su situación migratoria al día, siempre que tenga al menos 18 años de edad.

2. **Cierre de inscripciones Viernes 29 de Mayo del 2026** a las 00:00 hrs o acabandose los 30 cupos.

Todos los participantes del Campeonato tendrán que estar en el Av. Pdte. Eduardo Frei Montalva 6001-51. Conchali a las 10:00hrs de la mañana para su participación en el Campeonato Caputo Cup Chile y acudir a la secretaría que habrá en el mismo espacio de la competición, para comprobar su inscripción, confirmar los datos personales y la entrega del uniforme del campeonato.

3. Penalidades (Perdida automática de 1 punto por juez)

- Si el concursante NO participa con la camiseta oficial.
- Si usa algún logotipo externo al evento Caputo Cup 4ta edición.
- Si el concursante, al término de su participación en la competición NO retirar rápidamente, todos sus utensilios, ingredientes y demás pertenencias, además de limpiar con cuidado el espacio utilizado.
- Utensilios autorizados Espátula y Cuchara. Todo uso de utensilio no autorizado por la organización será penalizado.

Los jueces serán los encargados de revisar el cumplimiento de la normativa.

4. Evaluación: Los jueces tendrán en cuenta:

- Ejecución Técnica: 1 a 10 puntos
- Higiene: 1 a 10 puntos
- Personalidad: 1 a 10 puntos
- Presentación: 1 a 10 puntos
- Sabor: 1 a 10 puntos
- Equilibrio: 1 a 10 puntos

5. Todos los concursantes del campeonato deberán presentarse con al menos 6 bollos de masa, ingredientes y topping. La semola y aceite de oliva sera entregado por la organización.

6. Cuando le toque su turno, el concursante ocupará su posición el horno dispuesto en el escenario y tendrá que mantenerse ahí hasta que su pizza esté lista. La pizza será presentada, cortada en triángulos y ofrecida a los jueces para su evaluación. La pizza será presentada por el mismo concursante. La organización tendrá a disposición para el competidor pala, pala giratoria, platos y cortador de pizza. Estará prohibido exhibir utensilios, menaje y cualquier otra cosa además de ofertar recuerdos o regalos al Jurado. **(Pena descalificación).**

8. El Desafío:

- La pizza por elaborar es de su libre elección
- La pizza tendrá que ser redonda, con diámetro mínimo de 33 cm y que no debe superar los 35 cm y ser cocida directamente en el horno, sin otros materiales o apoyos interpuestos entre la pizza y el horno mismo.
- El cornicione un espesor de 1 a 2 cm de forma redonda.
- El bollo debe pesar 250 a 270 gramos.
- **Tiempo máximo de 5 minutos para elaborar la pizza.**
- Tiempo para montar su estación de trabajo 3 minutos.

NOTA:

- **Sera descalificado inmediatamente si no cumple con el tiempo máximo.**
- **Si NO cumple con las medidas señaladas arriba, cualquiera sea, será penalizado con 1 punto.**
- **Si la pizza se rompe durante la cocción en el horno será descalificado inmediatamente.**
- **Si excede tiempo de montar su estación de trabajo penalización 1 punto.**

9. Los jueces asignarán una votación de 1 a 10 por cada una de los puntos a evaluar. Los votos otorgados por cada juez serán sumados y el total matemático determinará la posición en la clasificación.

10. Modalidad del Torneo:

- El cupo maximo de participantes sera de 30 competidores, los cuales seran divididos en 3 bloques de 10 concursantes.
- En cada bloque se eleigira al mejor, en la que ira a la finalisima, para elegir al 1ero, 2do y 3er lugar. El jueces asginados son para esta instacia seran:
  - 1er Juez: Francesco Covarrubia Sampugna (Campeon 3era Edicion)
  - 2do Juez: Javiera Contardo (Embajadora Caputo en Chile)
  - 3er JUEZ SORPRESA
- Cada concursante debera sacar un numero en una tombola en donde el numero adquirido sera el numero de turno de participacion.
- En caso de empate, los jueces harán una segunda evaluación personalizada.

11. El juicio del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir a una apelacion. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a [jose@leefood.cl](mailto:jose@leefood.cl). La aceptación de la reclamación no implica una revisión del juicio del Jurado.

12. El horno a usar para el dia del campeonato sera un Ziro Ciro Subito Cotto 60 a GAS.

13. La clasificación y las puntuaciones serán expuestas al público el mismo día tras la entrega de premios. Una vez terminado el Campeonato todos podrán pedir su propia hoja de evaluación, a [jose@leefood.cl](mailto:jose@leefood.cl) la será remitida vía email.

14. Itinerario del Campeonato Caputo Cup

Itinerario Campeona Caputo Cup	
Hora	Actividad
10:00 - 10:30	Llegada y Registro
10:30 - 12:00	1er Bloque de concursantes
12:00 - 13:30	2do Bloque de concursantes
13:30 - 15:00	3er Bloque de concursantes
15:00 - 15:30	Break
15:30 - 16:00	Finalísima
16:00 - 16:30	Premiación y Cierre

15. Premios:

- 1er Lugar: Pasaje Aéreo Ida y Vuelta, Nápoles Italia + Estadía por toda la Caputo Cup(4 Noches) + Inscripción 23° Caputo Cup 8 al 10 de Junio 2026 + Trofeo
- 2do Lugar: 2x25KG Harina Pizzeria + 6x2.5kg Tomates Pelados Ciao + Trofeo
- 3er Lugar Trofeo: 1x25KG Harina Pizzeria + 6x2.5kg Tomates Pelados Ciao + Trofeo
- Kit de Palas Zio Ciro para el BEST OVEN MANAGEMENT + Diploma

16. La organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los participantes de cada categoría o especialidad de competición durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo y demás, sin petición previa de autorización a los participantes

17. La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo de los Campeonatos.

18. La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”.



Patrocinador Principal:

Il mulino di Napoli



Patrocinadores :



Organiza: EL MEJOR INGREDIENTE