

CONCURSO INTERNACIONAL “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2026/2027”

REGLAMENTO COMPLETO

Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), con domicilio social en Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (Bérgamo), y sede administrativa en Via del Mulino 6 en Assago (Milán), organiza la presente iniciativa denominada "CONCURSO S. PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY 2026/2027".

La iniciativa consiste en la búsqueda de talentos de Jóvenes Chefs mayores de edad, según las normas de sus respectivos Países y Regiones, que no tengan más de 30 años en el momento de la inscripción y que cumplan con los requisitos que se enumeran a continuación.

El presente reglamento podrá consultarse en la página web www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (el "Sitio web").

Se invita a todos los participantes a leer detalladamente este reglamento: al participar en la iniciativa, los participantes y las participantes declaran que han comprendido y aceptado todas las cláusulas expuestas en este documento.

1. FINALIDAD DE LA INICIATIVA

El objetivo de la iniciativa es facilitar que los Jóvenes Chefs con talento tengan acceso al mundo de la gastronomía de primer nivel, para celebrar su talento e incentivar su crecimiento profesional y, sobre todo, apoyar su "credo" personal relacionado con el mundo de la gastronomía, que podría tener un impacto positivo en toda la sociedad.

2. PERÍODO DE PARTICIPACIÓN

La iniciativa se publicará a partir del 16 de febrero de 2026.

Para participar, los candidatos y las candidatas deberán inscribirse en la sección correspondiente del sitio web www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com. Únicamente en el caso de China Continental será posible enviar las solicitudes de inscripción completas a la dirección de correo electrónico

SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com. A efectos de definir la lista de candidatos preseleccionados a nivel regional y la selección de los/las Finalistas Regionales y del/de la Ganador/a de la Final, la iniciativa se articulará en 4 fases, tal y como se describe a continuación:

- Inscripción online (Fase 1): desde las 09:00 (GMT+1) del 16/02/2026 hasta las 18:00 (GMT+1) del 09/06/2026.
- Definición de la lista de candidatos preseleccionados a nivel regional (Fase 2): 10/06/2026 al 20/07/2026. Identificación (y notificación) de los participantes y las participantes seleccionados/as para la lista de candidatos preseleccionados a nivel regional: a partir del 20/07/2026.
- Finales Regionales (Fase 3): la selección de los/las Finalistas Regionales se realizará entre el 15/09/2026 y el 31/01/2027.
- La Grand Finale (Fase 4) con la elección del S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27 está prevista actualmente para noviembre de 2027 en Milán. Sin embargo, la fecha y el lugar del evento podrían variar; en dicho caso, **cualquier modificación se comunicará en el Sitio web y directamente a los participantes y las participantes**.

Además, coincidiendo con las fechas de la Grand Finale, podrían celebrarse eventos simultáneos vinculados al Organizador a los que los/las Finalistas Regionales podrían ser invitados/as. **Así pues, es muy importante que quienes participen garanticen su disponibilidad en dicho periodo, desde la primera fase de inscripción online.**

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN - LEER CON ATENCIÓN

La participación en la presente iniciativa está exclusivamente abierta a Jóvenes Chefs poseedores de los siguientes requisitos:

- **Edad:** deben ser mayores de edad según las normas vigentes en el país de participación y con fecha de

nacimiento no anterior al 15/02/1996.

- **Experiencia:** deben haber acumulado experiencia de trabajo a tiempo completo de por lo menos 1 año en uno o más restaurantes/empresas de catering como "commis" o "chef de cuisine", o bien "chef de partie" o "sous chef" (no es imprescindible que el período de 1 año de trabajo se haya realizado en el mismo restaurante).
- **Idioma:** el idioma oficial del concurso es el inglés, por lo tanto, quienes se postulen deben poder expresarse en inglés hablado y escrito. No obstante, con el objetivo de facilitar y agilizar el proceso de inscripción, se permitirá la presentación de candidaturas en uno de los siguientes idiomas: **inglés, chino mandarín, español, francés, italiano, alemán, portugués.**

Las candidaturas presentadas en un idioma distinto a los anteriormente mencionados no se considerarán válidas.

Además, para garantizar una mejor comprensión del reglamento, este estará disponible, además de en los citados idiomas, también en ruso, japonés y portugués.

Deben respetarse todos los requisitos anteriormente mencionados; de lo contrario, el/la postulante quedará excluido/a de la participación.

Cada joven chef podrá inscribirse a la edición 2026/27 una sola vez y con un único plato insignia. Sin embargo, sí se admitirá a chefs que hayan participado en ediciones anteriores, aunque sin menoscabo del vínculo de edad, y excluidos aquellos que hayan ganado el premio **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Es responsabilidad de cada participante obtener el consentimiento de su empleador, en caso de que dicho consentimiento sea necesario para poder participar. **Al participar en la iniciativa, cada participante garantiza que ha obtenido dicho consentimiento de su empleador, o que no lo necesita.**

Además, también es responsabilidad de cada participante poseer un seguro de accidentes, cuya documentación será solicitada por el Organizador.

4. MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN

Fase 1: Inscripción online - desde las 09:00 (GMT+1) del 16 de febrero de 2026 hasta las 18:00 (GMT+1) del 09 de junio de 2026.

Para participar, los/las Jóvenes Chefs que posean los requisitos mencionados en el punto anterior, deberán inscribirse online completando el formulario disponible en el Sitio web. Hay cuatro meses de tiempo útil para realizar las inscripciones: así pues, el sistema permite guardar las inscripciones y editarlas cuantas veces sea necesario antes del envío definitivo dentro del plazo indicado.

El orden cronológico de envío de las inscripciones es irrelevante para su aceptación y no supone ninguna preferencia en ningún caso.

El formulario deberá rellenarse en inglés con la siguiente información:

- Datos personales y de contacto (**obligatorio**)
- Referencias digitales y enlaces (por ej., página web, cuentas de redes sociales) (**opcionales**)
- Lugar de trabajo actual (por ej., información sobre el restaurante) (**obligatorio**)
- Puesto de trabajo actual (por ej., commis/chef/sous chef/chef de partie) (**obligatorio**)

Asimismo, candidatos y candidatas deberán adjuntar:

- Una copia de un **documento de identidad en vigor** que muestre de forma clara, visible y comprensible la fecha de nacimiento
- **Una foto del/de la candidato/a** (1 foto en alta resolución)
- **El modelo de currículum vitae** completo (disponible para la descarga en el portal al momento de la inscripción)
- **El formulario con la receta de su Plato Insignia** (obligatorio)
- **Fotos de su Plato Insignia** (3 fotos en alta resolución)

Además, los candidatos y las candidatas deberán responder a las siguientes preguntas:

- ¿Qué te gustaría expresar con este plato? ¿Qué mensaje, historia e identidad te gustaría comunicar? **(obligatorio)**

Aclaraciones sobre el Plato Insignia:

- El Plato Insignia debe ser un primer o un segundo plato: plato principal y parte más importante de un menú. No se admiten aperitivos, entrantes ni postres. (véase el punto 7 (a))
- Entre los ingredientes del Plato Insignia no se admiten animales considerados en peligro de extinción, así como tampoco sangre ni oro comestible. Los/las concursantes estarán obligados/as a elegir los ingredientes que pretendan utilizar, teniendo presentes los límites y prohibiciones establecidos por la legislación italiana, de la UE e internacional referente a:
 - 1) La protección de determinadas especies de flora y fauna <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:I11023>
 - 2) Los aspectos relacionados con la higiene y la seguridad alimentaria <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001>.

A tal fin, los participantes deberán cumplir con las siguientes normas de higiene y manipulación apropiada de los alimentos antes y durante la competición:

1. Respetar estrictamente las temperaturas de transporte y almacenamiento de alimentos de acuerdo con el Decreto Presidencial italiano nro. 327/80.
2. Las materias primas de origen animal (carne, pescado, leche, huevos y sus derivados) deben provenir de establecimientos autorizados con homologación CEE y acompañarse de los documentos de trazabilidad exigidos por la normativa aplicable.
3. Si la receta requiriera servir pescado crudo, este debe acompañarse de una declaración del proveedor que certifique que haya estado congelado a una temperatura de -20 °C durante al menos 24 horas o a una temperatura de -40 °C durante al menos 9 horas, de acuerdo con lo exigido por el Reglamento CE 853/2004.
4. Para las Finales Regionales y la Grand Finale: los alimentos fermentados, madurados en seco, sometidos a procesamiento enzimático o a tratamientos especiales que alteran sus características organolépticas deberán acompañarse de la siguiente documentación:
 - análisis microbiológico realizado por un laboratorio que certifique los requisitos de salubridad;
 - etiquetado que detalle los ingredientes y los días de fermentación.

Esta documentación será responsabilidad del Joven Chef y deberá enviarse a la atención del encargado del control de materias primas designado por la organización.

Todas aquellas materias primas que no cuenten con análisis de laboratorio y/o etiquetado quedarán excluidas de la competición, ya que no sería posible certificar su salubridad y, en consecuencia, garantizar la seguridad alimentaria para el jurado.

Los análisis deben realizarse 72 horas antes de la competición y se utilizarán para controlar los siguientes parámetros: moho, levaduras, *Clostridium perfringens*, estafilococos coagulasa positivos, enterobacterias, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp.

Si durante el control de los ingredientes se detectara alguna criticidad que pudiera hacer que el alimento no resultara comestible, ALMA (The School of Italian Culinary Arts – www.alma.scuoladicucina.it) se reserva el derecho de llevar a cabo análisis de verificación adicionales en laboratorios autorizados de la UE.

5. Respetar estrictamente las buenas prácticas de higiene alimentaria: llevar gorro que cubra totalmente el pelo; vestir las prendas proporcionadas por el Organizador; lavar y desinfectar asiduamente las manos; respetar la prohibición de no fumar; no llevar anillos, brazaletes ni pendientes que pudieran constituir un peligro físico o un riesgo alimentario. Se les pedirá a los/las chefs que lleven sus propios pantalones de chef y calzado de seguridad para la cocina.
6. Para las Finales Regionales y la Grand Finale, todos los ingredientes que lleve el/la Joven Chef (frescos y/o secos) deberán estar bien envasados e incluir etiquetado que detalle:
 - Nombre del productor
 - Método de almacenamiento
 - Nombre del producto
 - Peso neto
 - Fecha de envasado

- Fecha de vencimiento
- Lote de producción

El encargado del control de materias primas designado por la organizador se encargará de analizar las etiquetas.

Aquellas materias primas que no cuenten con etiquetado quedarán excluidas de la competición, ya que no sería posible certificar su salubridad y, en consecuencia, garantizar la seguridad alimentaria para el jurado.

7.

En el caso de que determinados ingredientes no pudieran conseguirse debido a la estacionalidad o a restricciones impuestas por normas de seguridad alimentaria vigentes, se le pedirá al/a la Joven Chef que reemplace el ingrediente en cuestión. De modo similar, si no fuera posible conseguir determinados ingredientes debido a formas particulares de procesamiento, procesos enzimáticos o transformaciones específicas solicitadas por el/la Joven Chef, el Organizador proporcionará el mismo ingrediente sin realizar ningún tipo de procesamiento o preparación que altere su condición, de modo que el producto suministrado sea lo más similar posible y apropiado para la receta y el proceso del/de la Joven Chef, notificándolo/a de antemano.

- El Plato Insignia solo podrá acompañarse de líquidos que deriven del proceso de preparación de la receta. Como consecuencia, se excluyen los siguientes:
 - ✓ Líquidos que no deriven de los ingredientes o la preparación de la receta y
 - ✓ Líquidos o bebidas con alcohol.

Para la Final Regional y la Grand Finale, los líquidos necesarios para la preparación y derivados de ella que fueran sometidos a un proceso fermentación previo deberán ser analizados por un laboratorio acreditado, que deberá evaluar y garantizar la viabilidad de su uso (ver el punto 4 de las normas de APPCC). El procedimiento de análisis correrá bajo responsabilidad del/de la Joven Chef.

En caso de duda, quienes se postulan pueden escribir acompetition@spyoungchefacademy.com.

El tiempo de preparación permitido en las Finales Regionales y en la Grand Finale es de 5 horas. Las preparaciones necesarias para la realización de la receta deberán llevarse a cabo en el tiempo de concurso permitido; sin embargo, se permitirá llevar conservas, fermentaciones, polvos y productos desecados ya preparados.

Los marinados y caldos se realizarán *in situ*.

Se denomina "productos desecados" a las materias primas que han pasado por un proceso que tiene como único objetivo eliminar el agua sin alterar las propiedades organolépticas del alimento y sin el uso de otras técnicas de procesamiento o de cocción.

Para la Final Regional y la Grand Finale, las conservas y fermentaciones deberán acompañarse de análisis microbiológicos que confirmen el buen estado y la calidad organoléptica de las preparaciones. Tales análisis correrán bajo responsabilidad del Joven Chef y deberán llevarse a cabo en un laboratorio acreditado (ver el punto 4 de las reglas de APPCC).

Los polvos y productos desecados deberán estar bien envasados e incluir etiquetado que detalle sus características (ver el punto 6 de las reglas de APPCC).

Las recetas, preparaciones, métodos y equipos usados desde las Finales Regionales deben cumplir con las condiciones establecidas para la fase Grand Finale.

Todos los métodos de preparación deben cumplir con las reglas de APPCC y con las normas de seguridad alimentaria aplicables a la Grand Finale. Por este motivo, se recomienda que ya desde las Finales Regionales se identifiquen métodos de preparación y procesos que puedan utilizarse también durante la Grand Finale.

Aclaraciones con respecto a los equipos que pueden utilizarse en la fase de la Grand Finale (para la preparación del Plato Insignia):

- No se podrán utilizar métodos de cocción a llama abierta dentro de las instalaciones donde se celebrará la competición. El Organizador se encargará de equipar una zona en exteriores cerca de las instalaciones con dispositivos adecuados para la cocción a llama abierta.
- Los/las Jóvenes Chefs deberán especificar de antemano los equipos que necesitarán para preparar su Plato Insignia, si este no estuviera incluido en el emplazamiento equipado por el Organizador. Las herramientas

adicionales que requiera el YC no serán proporcionadas por la organización, sino que deberán ser traídas personalmente y contar con la aprobación previa de ALMA. La organización no se hace responsable del equipo adicional. Reglamento.

- El uso de equipos artesanales o típicos regionales deberá declararse de antemano enviando las fichas técnicas y las fotos relevantes. Si ese fuera el caso, se llevará a cabo un proceso de validación y autorización del equipo en cuestión.

El procedimiento general comporta que los/las Jóvenes Chefs seleccionados/as para las Finales Regionales deban entregar al Organizador la lista de los ingredientes necesarios para cocinar 10 porciones de cada Plato Insignia, de manera que este pueda proporcionárselos. Solo en casos excepcionales y bajo la evaluación y aprobación del Organizador, los/las Jóvenes Chefs podrán procurarse los ingredientes por sí mismos y el coste de estos será reembolsado por el Organizador tras la presentación de los correspondientes justificantes de compra. En ambos casos, el importe máximo de gasto permitido a cada Joven Chef es de 250 euros

El o la Joven Chef que gane la Final Regional tendrá acceso a la Grand Finale como campeón/a de su Área y deberá entregar al Organizador la lista de los ingredientes necesarios para cocinar 10 porciones de cada Plato Insignia, de manera que este pueda procurárselos localmente en Italia. Solo en casos excepcionales y bajo la evaluación y aprobación del Organizador, los/las Jóvenes Chefs podrán procurarse los ingredientes por sí mismos y el coste de estos será reembolsado por el Organizador tras la presentación de los correspondientes justificantes de compra. En ambos casos, el importe máximo de gasto permitido a cada Joven Chef es de 500 euros.

En la Grand Finale, los Jóvenes Chefs encontrarán un emplazamiento equipado tal y como se indica en el Adjunto 1 que aparece al final de este documento.

La receta y la foto enviadas constituirán el plato que el/la Joven Chef deberá preparar en caso de ser seleccionado/a en la lista de candidatos preseleccionados a nivel regional

La receta deberá incluir la siguiente información: nombre de la receta, tipo de receta de acuerdo con las materias primas elegidas, “personal belief” (convicción personal), componentes, tiempo de preparación y de servicio, ingredientes y cantidades, método de preparación, tiempos de preparación y servicio, emplatado y presentación del plato y de servicio, y utensilios o equipos de cocina adicionales (si fueran necesarios).

Se subraya que la receta podrá estar sujeta a cambios y ajustes, siempre que dichos cambios no se consideren modificaciones sustanciales que afecten a la identidad de la propia receta (véase el anexo 2). Cualquier modificación no sustancial aprobada deberá ser parcial y de alcance limitado. Al término de cualquier modificación (tanto en la Fase Regional como en la Gran Finale), el YC deberá reescribir la receta para incorporar las modificaciones aprobadas por ALMA. El YC será responsable de actualizar y volver a presentar la receta.

(Definición de “Modificación Sustancial”: se considerará modificación sustancial aquella que implique cambios significativos en un ingrediente principal del plato, incluidas alteraciones en su cocción, preparación o condimentación. También se considerará sustancial una modificación que elimine o sustituya un elemento esencial del plato, hasta el punto de que este resulte sustancialmente diferente a la versión presentada durante la fase de candidatura.)

Cabe destacar que podrán realizarse algunos cambios y modificaciones, que deberán ser parciales y no deberán afectar la receta en sí (ver Adjunto 2).

El proceso de análisis de solicitudes de cambios anteriormente descrito será gestionado por ALMA, que, sin embargo, podrá —a su entero juicio inapelable— valerse del apoyo de sujetos o entes expertos locales.

Se requieren tres fotos en alta resolución del plato en las que se vea claramente el plato terminado. Al enviar sus candidaturas, quienes participan dan su consentimiento a la publicación de la receta y las fotos enviadas sin límites de tiempo, geografía y medios por parte de Sanpellegrino o de terceros delegados por ella, así como a participar en entrevistas exclusivamente con las finalidades relacionadas con la iniciativa y con los objetivos promocionales descritos en el presente documento. Es responsabilidad de quienes participan proporcionar indicaciones detalladas: con su participación, los candidatos y las candidatas asumen toda responsabilidad referente a la veracidad de la información proporcionada y los materiales enviados.

El Organizador no podrá considerarse responsable en caso de que la información proporcionada para la participación y/o los datos de contacto sean incorrectos, imprecisos y demás.

En este sentido, se especifica que la prueba de envío (por parte del/de la participante) no podrá considerarse prueba válida de participación efectiva. Los materiales enviados no serán devueltos y los participantes deberán conservar una copia de estos.

El Organizador se reserva el derecho, en cualquier momento, a realizar las oportunas comprobaciones referentes a la validez de la participación (incluida la identidad del/de la participante, su edad y lugar de residencia), solicitando cualquier prueba que considere necesaria para comprobar lo declarado en el formulario online, y a proceder a descalificar a quienes hayan participado violando el presente reglamento o que hayan alterado el proceso de inscripción.

Fase 2: Definición de la lista de candidatos preseleccionados a nivel regional (10 de junio al 20 de julio de 2026)

Con el objetivo de crear una primera lista de candidatos preseleccionados a nivel regional, todas las candidaturas recibidas durante la Fase 1 se dividirán en 15 grupos, correspondientes a las 15 Áreas participantes (enumeradas en el Apéndice 1) antes del 20 de julio de 2026. El lugar de trabajo (y no el lugar de procedencia) será determinante a la hora de definir el País/Región y el Área de pertenencia de cada candidato/a. El Área de pertenencia de cada candidato/a será la misma durante toda la competición, incluso si el/la Joven Chef se muda a otra Área después del proceso de inscripción o durante la Competición. Un jurado compuesto por miembros independientes de ALMA (reconocido centro de formación de la cocina italiana a nivel internacional – www.alma.scuoladicucina.it) definirá una Shortlist de máximo entre 10 y 15 Jóvenes Chefs para cada una de las 15 Áreas participantes, como figura en la lista adjunta.

En caso de que el número de candidaturas válidas para una o más Áreas fuese inferior a 10, la Shortlist podría componerse de un número inferior de candidatos.

En caso de imposibilidad de participación de un/a finalista seleccionado/a o de que no fuera posible localizarlo/a en un plazo de 15 días en las direcciones/números de teléfono proporcionados durante la fase de inscripción, dicho/a finalista quedará automáticamente descalificado/a, y el derecho de participación pasará al candidato o la candidata que ocupa la posición inmediatamente posterior en la clasificación.

El proceso de selección anteriormente descrito será gestionado por ALMA, que, sin embargo, podrá –a su entero juicio inapelable– valerse del apoyo de sujetos o entes expertos locales.

Con el objetivo de definir las listas de candidatos preseleccionados a nivel regional, las candidaturas se valorarán teniendo en cuenta los siguientes 3 criterios (Golden Rules), para cada uno de los cuales los miembros del jurado asignarán una puntuación comprendida entre 1 y 10.

1. TECHNICAL SKILLS (HABILIDADES TÉCNICAS): habilidades y competencias técnicas durante todas las fases del procesamiento de las materias primas elegidas:

- Selección de materias primas: se analizarán las materias primas en términos de frescura, respeto de la estacionalidad, calidad y singularidad.
- Procesamiento de materias primas: las habilidades de procesamiento y preparación de materias primas se analizarán desde una perspectiva de circularidad alimentaria, a través de técnicas que permitan la preservación de las cualidades organolépticas de los alimentos y la reutilización de desperdicios alimentarios.
- Técnicas culinarias: análisis de las técnicas culinarias utilizadas con el objetivo de mejorar las cualidades organolépticas de las materias primas.
- Sabor: La valoración del plato se basa en la capacidad de realzar y equilibrar los cinco sabores fundamentales (dulce, salado, ácido, amargo y umami) dentro de una armonía sensorial que potencie la experiencia gastronómica. El paladar debe percibir contrastes cuidadosamente estudiados, juegos de temperaturas y variaciones de textura que hagan que la degustación resulte dinámica e interesante.

2. CREATIVITY (CREATIVIDAD):

Capacidad para construir una identidad culinaria auténtica y contemporánea mediante la experimentación con nuevas ideas y enfoques creativos. Habilidad para integrar estética, sabor y originalidad, transmitiendo una narrativa personal a través de cada plato, con una atención meticolosa al detalle, la innovación y la experiencia sensorial en su conjunto.

3. PERSONAL BELIEF (CONVICCIÓN PERSONAL): El Personal Belief es el espacio en el que se define quién eres en la actualidad y, sobre todo, a qué chef aspiras convertirte en el futuro.

El plato no solo es una receta correctamente ejecutada, sino una elección consciente que refleja

valores, visión y responsabilidad de cara al futuro.

El texto, redactado de forma personal e integrado en la receta, será evaluado por el jurado como una clave interpretativa del plato, en la que se atenderá a la autenticidad, la coherencia y la intencionalidad de las decisiones adoptadas.

El plato deberá expresar, por tanto, una identidad culinaria clara y una proyección de futuro definida, capaz de trascender el presente y de narrar la historia de tu recorrido personal y profesional.

En función de la suma de la puntuación asignada a cada candidato/a por cada uno de los criterios citados, se determinará la Shortlist de candidatos de cada Área que accederán a la siguiente fase de la iniciativa.

Quienes hayan sido seleccionados en cada una de las Shortlists recibirán una notificación por teléfono y/o por correo electrónico de parte de las oficinas locales del Organizador, y sus nombres se publicarán en el Sitio web y en www.finedininglovers.com.

Fase 3: Finales Regionales (entre el 15 de septiembre de 2026 y el 31 de enero de 2027)

Durante la Fase 3 se celebrarán las Finales Regionales. El mundo se ha subdividido en 15 Áreas, que comprenden a su vez los 50 Key Countries (países clave)/Regiones más avanzados gastronómicamente. De cada Área será seleccionado un Champion Country/Región (país/ región organizador), que será responsable de la organización de la Final Regional.

En cada Área, se dará prioridad a incluir candidatos y candidatas procedentes de los Key Countries/Regiones (consultar la lista del Apéndice 1); si no hubiera ningún candidato o candidata que cumpla con los criterios de selección, se elegirá en su lugar a candidatos/as procedentes de otros Países/Regiones del Área.

En cada Final Regional se incluirán al menos 3 candidatas para promover el talento femenino en la gastronomía. Al menos el 33 % de cada grupo de Finalistas Regionales deberá incluir 3 mujeres (3 de 10 o 5 de 15 candidatos). Si no hubiera una cantidad suficiente de mujeres que se hayan inscrito a la competición, se incluirán candidatos hombres. Las Finales Regionales podrán celebrarse con modalidades distintas durante eventos específicos regionales organizados expresamente, o bien con ocasión de eventos ya existentes, a discreción del Organizador, pero sin menoscabo de las reglas mencionadas en el **párrafo 4 (Modalidad de participación) y las directrices generales**.

Las fechas específicas, los lugares y cualquier otro detalle sobre las Finales Regionales serán dadas a conocer por las oficinas locales del Organizador.

Durante las Finales Regionales, a los/las Jóvenes Chefs se les pedirá que cocinen su Plato Insignia, tal y como se ha descrito durante la fase de participación: todas las fases de preparación del Plato Insignia deben completarse en un plazo de 5 horas (al igual que en la Grand Finale). Además, en este tiempo, los/las Jóvenes Chefs deberán preparar 10 porciones (independientemente de la cantidad de jueces).

El Plato Insignia será examinado por un jurado local compuesto por un mínimo de tres chefs reconocidos a nivel nacional o regional.

El Jurado de la Final Regional probará los platos de cada uno/a de los /las Jóvenes Chefs y los juzgará en función de los 3 criterios mencionados en el párrafo anterior, atribuyendo a cada criterio una puntuación comprendida entre 1 y 10.

Para una evaluación eficaz del criterio Creativity (Creatividad), los jueces visitarán cada estación de cocina al menos una vez durante la competición.

En función de la suma final de la puntuación asignada a cada candidato/a por cada uno de los criterios citados, el Jurado elegirá al ganador o la ganadora. Quien se clasifique en el primer lugar se adjudicará el título de "Finalista Regional", y accederá a la Grand Finale de Milán. Durante las Finales Regionales, los/las finalistas seleccionados serán respaldados por un chef "Mentor Regional" de su elección. Los/las Jóvenes Chefs no podrán participar en las Finales Regionales si no cuentan con el respaldo de un Mentor Regional, y no será posible que dos o más Jóvenes Chefs elijan al mismo Mentor Regional.

Antes de las Finales Regionales, el Mentor Regional proporcionará sugerencias para mejorar la receta, modificando su presentación o algunos ingredientes menores, pero **sin cambiar la foto del Plato Insignia, el nombre del plato ni su ingrediente principal, bajo pena de descalificación. Cada cambio será evaluado y validado por ALMA**

(ver el Adjunto 2 para consultar las directrices con respecto a la realización de cambios en la receta).

Para las Finales Regionales, se podrán hacer cambios a la receta de acuerdo con lo establecido en el Adjunto 2, hasta 30 días antes de la fecha de la Final Regional.

Las solicitudes de cambios que se reciban pasado ese plazo límite (menos de 30 días antes de la Final Regional) no serán tenidos en cuenta.

Los/las Finalistas Regionales de cada una de las Áreas recibirán notificación de su victoria telefónicamente o mediante un correo electrónico del Organizador. La lista de los 15 Finalistas Regionales será publicada en el Sitio web y en www.finedininglovers.com. Los/las Finalistas Regionales **aceptan estar disponibles para participar tras su elección, con modalidades que habrán de concordarse entre las partes, en un mínimo de 3 eventos organizados por Sanpellegrino o terceros encargados por ella** (queda entendido que tanto la organización de eventos internacionales como la cantidad de estos son un derecho y no una obligación de Sanpellegrino). Por este motivo, se aconseja a los candidatos y las candidatas que compartan desde el primer momento esta oportunidad con sus empleadores.

Durante las Finales Regionales también se asignarán otros 3 premios secundarios:

1. S.PELLEGRINO SOCIAL RESPONSIBILITY AWARD: votado por la **Sustainable Restaurant Association**, que gestiona **Food Made Good**, el programa más importante de sostenibilidad en la restauración y comunidad global que busca impulsar la sostenibilidad en el sector de la hospitalidad, **este plato representará el principio de que la comida es mejor cuando es el resultado de prácticas socialmente responsables, teniendo en cuenta todos los requisitos de abastecimiento, sociales y ambientales**. Los platos presentados para este premio se juzgarán de acuerdo con **8 criterios**: uso de recursos, impacto climático, biodiversidad, desperdicio de alimentos, nutrición, colaboración, promoción e innovación.

2. FINE DINING LOVERS AWARD: Votado por los Fine Dining Lovers Insiders. El panel de evaluación está compuesto por periodistas y expertos del sector que forman parte de **la red interna de Fine Dining Lovers**. Como auténticos expertos, son capaces de identificar las cualidades de los platos de cada candidato que pueden conectar con un público más amplio. Asimismo, evaluarán la eficacia del plato en cuanto a su capacidad para representar la **Personal Belief del chef**.

3. ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY AWARD: votado por los Chefs mentores, se otorgará a quien elabore un plato que represente el **patrimonio culinario** de su Región. Este plato debería reflejar tanto las prácticas culinarias tradicionales como el "credo" moderno del joven o la Joven Chef, ofreciendo una **conexión entre el pasado y el futuro**.

Los/las Jóvenes Chefs podrán ganar solo uno de los cuatro premios (S.Pellegrino Young Chef Academy Award, S.Pellegrino Social Responsibility Award, Fine Dining Lovers' Food for Thought Award, Acqua Panna Connection in Gastronomy Award) durante las Finales Regionales y la Grand Finale.

Fase 4: Grand Finale

La Grand Finale está prevista para noviembre de 2027 en Milán. No obstante, las fechas y el lugar de la Grand Finale (así como de las Finales Regionales) pueden estar sujetos a modificaciones debidas a circunstancias ajenas al control del Organizador o bien debidas a desastres naturales. Cualquier modificación de este tipo se comunicará a través del sitio web, en www.finedininglovers.com, y directamente a todas las partes involucradas. Asimismo, coincidiendo con las fechas de la Grand Finale, también podrían estar previstos otros eventos secundarios a los que los/las Finalistas Regionales podrían ser invitados. Por tanto, es importante que todos los participantes y las participantes garanticen su disponibilidad en dicho periodo.

En la Grand Finale participarán:

- 15 finalistas para el S. Pellegrino Young Chef Academy Award.
- 1 Ganador/a Regional para el Fine Dining Lovers Award
- 1 Ganador/a Regional para el S.Pellegrino Social Responsibility Award.
- 1 Ganador/a Regional para el Acqua Panna Connection in Gastronomy Award.

Las modalidades de participación se comunicarán 3 meses antes de la Grand Finale.

Durante la Final, únicamente los 15 Finalistas Regionales del S. Pellegrino Young Chef Academy Award deberán cocinar su Plato Insignia, que será sometido al juicio de chefs de fama internacional (el "Gran Jurado").

Durante la Grand Finale, los/las finalistas elegidos serán respaldados por un "Mentor Global" que les asignará el Organizador.

Los Mentores Globales que acompañarán a los/las finalistas regionales a la Grand Finale serán elegidos por las regiones entre el panel de jueces regionales.

En cualquier caso, el Organizador asignará un Mentor Global al candidato, teniendo en cuenta la posibilidad de que trabajen juntos, la distancia entre ellos, su dominio del inglés (obligatorio) y un equilibrio entre géneros.

El Mentor Global proporcionará sugerencias para mejorar la receta, modificando su presentación o algunos ingredientes menores, pero **sin cambiar el nombre del plato ni su ingrediente principal, bajo pena de descalificación. Cada cambio será evaluado y validado por ALMA (ver Adjunto 2 para consultar las directrices con respecto a la realización de cambios en la receta).** Para la Grand Finale, los materiales oficiales de comunicación utilizados serán aquellos elaborados durante las Finales Regionales.

Para la Grand Finale, el proceso de modificación de la receta será gestionado *ad hoc* caso por caso, con plazos que se comunicarán a los finalistas en una fecha sucesiva.

Los/las Jóvenes Chefs contarán con personal de cocina de apoyo, de acuerdo con las directrices proporcionadas por ALMA.

Al finalizar las 5 horas previstas para la presentación del plato, los/las Jóvenes Chefs tendrán 15 minutos para presentar su Plato Insignia al Gran Jurado. Cualquier retraso en la preparación se descontará del tiempo de presentación.

Al finalizar los 15 minutos previstos para la presentación y la degustación del Plato Insignia, el personal de servicio comenzará con el proceso de limpieza, aun cuando la degustación no hubiera terminado. Esto garantizará un desarrollo fluido y una gestión optimizada de los tiempos de la competición.

Al finalizar las 5 horas, el o la participante, junto con su Mentor Global, deberá llevar tu plato hasta el lugar designado para la presentación ante el Gran Jurado.

Personal de sala designado se encargará de servir al Gran Jurado los platos por degustar.

Están previstas sesiones de degustación en las que cada miembro del Gran Jurado probará los platos de los 15 Finalistas y los valorará en función de los 3 criterios mencionados en los párrafos anteriores (Golden Rules), para cada uno de los cuales atribuirá una puntuación de 1 a 10.

Considerando el alto nivel de competencia, durante la Gran Final, la evaluación del Jurado Global se complementará con una evaluación técnica para garantizar una valoración rigurosa, imparcial y de alta cualificación, acorde con la complejidad del reto y el nivel de excelencia exigido en la fase final de la competición.

En función de la suma final de la puntuación obtenida por cada Finalista Regional, se realizará una clasificación, y el primer clasificado o clasificada será el Ganador/a absoluto/a.

El Ganador o la Ganadora recibirá el S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27.

Durante la misma velada, y luego de la entrega del premio anteriormente mencionado, se entregarán el S.Pellegrino Award for Social Responsibility, el Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy y el Fine Dining Lovers Award'. Es posible que haya otros premios secundarios, que serán anunciados en el Sitio web y en www.finedininglovers.com, además de a los participantes en forma directa.

Los/las ganadores/as de premios secundarios no cocinarán.

Los resultados de la Grand Finale se publicarán en el Sitio web y en www.finedininglovers.com luego de la fecha del evento.

El Ganador o la Ganadora del **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27 acepta estar disponible para participar tras su elección, con la modalidad que habrá de concordarse entre las partes, en un mínimo de 3 eventos internacionales organizados por Sanpellegrino o terceros encargados por ella** (queda entendido que tanto la organización de eventos internacionales como la cantidad de estos son un derecho y no una obligación de Sanpellegrino).

5. PROMOTING PLAN (PLAN DE PROMOCIÓN)

Se organizarán actividades para dar visibilidad al joven o la joven chef, que servirán para dar voz a su "personal belief". Quien gane el premio participará en eventos internacionales en los que cocinará o hablará de su experiencia, compartirá con los demás ganadores de S.Pellegrino Young Chef Academy Award experiencias formativas y tendrá visibilidad en las plataformas Final Dining Lovers y S. Pellegrino Young Chef Academy.

6. PRIVACIDAD

Los datos personales de los participantes y las participantes serán recopilados y utilizados por el Organizador y las empresas del grupo, así como por los proveedores y todos los sujetos implicados en la organización y la gestión de la presente iniciativa, de conformidad con lo previsto con la política de privacidad del Organizador, consultable en: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals.

Con la participación en la iniciativa, quienes participan declaran haber comprendido y aceptado el reglamento y la política de privacidad del Organizador, y autorizan al tratamiento de sus datos personales con las finalidades relacionadas con la iniciativa.

Durante la fase de inscripción, se invita a quienes participan a prestar su consentimiento (opcional) para recibir comunicaciones promocionales adicionales por parte del Organizador, así como por parte de socios seleccionados, y para la suscripción al boletín de noticias del sitio web www.finedininglovers.com.

Al proporcionar dicho consentimiento (opcional) los participantes autorizan el envío de correos electrónicos y/o comunicaciones comerciales sobre los productos, servicios y eventos del Organizador. Se puntualiza que dicho consentimiento no es una condición de participación y no aumentará las posibilidades de ganar.

7. MATERIALES PUBLICADOS

Los contenidos enviados durante la fase de candidatura no deberán contener imágenes que resulten ofensivas o contrarias a la moral pública (vulgares, escenas violentas, actividades ilegales, discriminatorias de la religión o de la etnia, etc.), que violen de alguna manera los derechos de terceros presentando contenidos difamatorios, invadiendo la privacidad o violando posibles derechos de autor.

El Organizador se reserva el derecho a moderar, rechazar o descalificar cualquier candidatura que, según su discreción, considere indecente, ofensiva, inapropiada o que sea contraria al espíritu de la presente iniciativa, o que pueda ser potencialmente dañina para el Organizador, la iniciativa o la imagen o la reputación de terceros.

En caso de que un candidato o una candidata seleccionados en la Global Shortlist o en la Final Regional emprenda actividades antisociales o inapropiadas durante la Final Regional o la Grand Finale, el Organizador se reserva el derecho a descalificarlo/a y/o a poner en marcha cualquier acción que considere necesaria para defender sus derechos.

Todos los materiales enviados para la participación deberán ser nuevos y originales y no infringir derechos de terceros.

Al participar en la iniciativa, cada participante declara y confirma:

a. que las contribuciones (materiales/recetas) enviadas son originales y que no violan derechos de autor y/o derechos relacionados y/o derechos de marca/secretos industriales/derechos de imagen o cualquier otro derecho de explotación comercial y/o industrial e intelectual de cualquier persona física o jurídica;

b. que eximirá plenamente y mantendrá indemne a la sociedad organizadora, así como a sus causahabientes, de toda y cualquier consecuencia perjudicial, coste o daño que pueda acarrear a la misma como consecuencia de la violación de la presente declaración y garantía. En particular, cada participante defenderá y mantendrá al promotor completamente indemne de los daños (incluidos los costes) que este último esté llamado a pagar a terceros como consecuencia de:

- una acción o un requerimiento fundado en el hecho de que la simple posesión o el uso del contenido por parte del promotor viole o haya violado el derecho de autor, el derecho sobre una marca registrada,
- el derecho de patente, de know-how, los derechos de invención, de imagen y de cualquier otro derecho exclusivo de terceros;
- toda consecuencia perjudicial causada por la publicación de contenidos considerados ofensivos o contrarios a la moral pública (vulgaridad, escenas violentas, actividades ilegales, etc.).

Los materiales podrán enviarse exclusivamente a través de medios electrónicos. Cualquier material enviado con otros medios no se tomará en cuenta.

Las imágenes y las recetas enviadas, así como los nombres y las imágenes de los participantes y las participantes, y las grabaciones en vídeo y fotos de los eventos previstos (Finales Regionales, Grand Finale) que retraten a los participantes y sus recetas podrán utilizarse a discreción del Organizador para promover la iniciativa y cualquier producto o servicio ofrecido por el Organizador y relacionado con dicha iniciativa, a través de cualquier medio de distribución y durante un período ilimitado de tiempo sin que el Organizador deba reconocer ninguna remuneración a

los participantes.

Con el envío de sus contenidos, quienes participan renuncian a cualquier derecho sobre ellos, (derecho que será reconocido al promotor), y no podrán formular peticiones económicas referentes a su futuro uso. Los contenidos deberán estar libres de derechos de autor y no serán devueltos.

Además, los participantes y las participantes también podrán verse implicados en posibles iniciativas promocionales y publicitarias relacionadas con los eventos locales y la Grand Finale.

8. CLÁUSULAS GENERALES

El presente documento incluye toda la información necesaria para la participación en la iniciativa. Al formar parte de la iniciativa, quienes participan aceptan todas las cláusulas aquí indicadas.

Los empleados del Organizador —Sanpellegrino— y de ALMA, así como sus familiares inmediatos y todos aquellos implicados en la producción y administración de la presente iniciativa, quedan excluidos de la participación. **Además, también quedan excluidos de la participación todas aquellas personas que tengan una relación de parentesco o colaboración con los miembros del Jurado de las Finales Regionales y/o de la Grand Finale.**

Estas cláusulas serán válidas durante toda la competición: desde el comienzo del proceso de inscripción, durante las finales regionales y hasta la Grand Finale

Por cada participante, el Organizador será responsable de:

- (a) organizar los traslados para desplazarse hasta las instalaciones donde se celebren las Finales Regionales y la Grand Finale;
- (b) correr con los gastos y costes de viaje, comida y alojamiento relacionados con la participación en las Finales Regionales y la Grand Finale.

La participación en la Final Regional y la Grand Finale, junto con el premio en juego, no son transferibles.

El Organizador no se asume ningún tipo de responsabilidad por posibles daños o pérdidas que quienes participan pudieran sufrir como consecuencia de la participación en la presente iniciativa, sin menoscabo de la responsabilidad del Organizador en caso de muerte o daño sufrido de un participante derivado de cualquier negligencia por parte del propio Organizador.

El Organizador no podrá considerarse responsable de ningún problema técnico, errores humanos o intervenciones no autorizadas que puedan invalidar la inscripción correcta en el Sitio web, o que determinen la pérdida o el daño de los datos adquiridos.

Toda decisión del Organizador referente a cualquier aspecto de la promoción deberá considerarse definitiva e irrevocable.

El Organizador no podrá considerarse responsable de posibles retrasos o de la imposibilidad de cumplir con sus obligaciones como consecuencia de cualquier interferencia, acto u omisión, evento o circunstancia que vaya más allá de su control razonable (por ejemplo, a causa de guerra, terrorismo, estado de emergencia o catástrofe –incluidas catástrofes naturales– virus informáticos, bugs, alteraciones, intervenciones no autorizadas, problemas técnicos o cualquier otra cosa que pueda invalidar la administración, seguridad, corrección, integridad o el desarrollo correcto de la iniciativa).

Además, el Organizador se reserva el derecho, a su discreción, según lo concedido por la ley, de

- (a) descalificar a cualquier participante responsable de interferencias y/o
- (b) previo consentimiento de las autoridades competentes, modificar, suspender o anular la presente iniciativa.

El presente reglamento ha sido redactado según las leyes inglesas. La iniciativa está sujeta al juicio no exclusivo de las cortes inglesas.

El Organizador es Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), con sede legal en Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (Bérgamo), Italia, y sede operativa en Via del Mulino n. 6, 20090 – Assago (Milán), Italia.

APÉNDICE 1

15 Áreas, cada una con su Champion Country/Región (anfitrión y organizador de la Final Regional) y 50 Key Countries.

La lista completa de Países/Regiones participantes en la competición puede encontrarse en la tabla a continuación y en las páginas siguientes.

1. ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR: **Emiratos Árabes Unidos (País/Región organizador)**, India, Líbano, Marruecos, Sudáfrica, Turquía
2. ASIA: Hong Kong (región administrativa especial), Indonesia, Japón, Malasia, Filipinas, Singapur, Corea del Sur, Taiwán (China), **Tailandia (País/Región organizador)**
3. CANADÁ: **Canadá (País organizador)**
4. EUROPA CENTRAL: **Alemania (País organizador)**, Austria
5. FRANCIA: **Francia (País organizador)**
6. PAÍSES IBÉRICOS: **España (País/Región organizador)**, Portugal
7. ITALIA: **Italia (País organizador)**
8. AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE: Colombia, Argentina, Brasil, Chile, México, Perú, **Panama (País organizador)**
9. CHINA CONTINENTAL: **China (País organizador)**
10. EUROPA DEL NORTE: Dinamarca, Irlanda, Holanda, Noruega, **Suecia (País organizador)**, Finlandia, Letonia
11. PACÍFICO: **Australia (País organizador)**, Nueva Zelanda
12. SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO: Croacia, Grecia, Hungría, Israel, Polonia, **Rumanía (País organizador)**, Eslovenia, Malta
13. Reino Unido: **Reino Unido (País organizador)**
14. EE. UU.: **Estados Unidos (País organizador)**
15. EUROPA OCCIDENTAL: **Bélgica (País organizador)**, Suiza

CÓDI GO	NOMBRE	ÁREA DE MERCADO S.PELLEGRINO 24-25
AF	AFGANISTÁN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
AL	ALBANIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
DZ	ARGELIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
AS	SAMOA AMERICANA	PACÍFICO
AD	ANDORRA	PAÍSES IBÉRICOS
AO	ANGOLA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
AI	ANGUILA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
AG	ANTIGUA Y BARBUDA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
AR	ARGENTINA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
AM	ARMENIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
AW	ARUBA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
AU	AUSTRALIA	PACÍFICO
AT	AUSTRIA	EUROPA CENTRAL
AZ	AZERBAIYÁN	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
BS	BAHAMAS	EE. UU.
BH	BARÉIN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR

BD	BANGLADESH	ASIA
BB	BARBADOS	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
BE	BÉLGICA	EUROPA OCCIDENTAL
BZ	BELICE	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
BJ	BENÍN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
BM	BERMUDAS	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
BT	BUTÁN	ASIA
BO	BOLIVIA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
BA	BOSNIA Y HERZEGOVINA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
BW	BOTSUANA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
BV	ISLA BOUVENT	EUROPA DEL NORTE
BR	BRASIL	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
IO	TERRITORIO BRITÁNICO DEL OCÉANO ÍNDICO	PACÍFICO
BN	BRUNÉI	ASIA
BG	BULGARIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
BF	BURKINA FASO	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
MM	MYANMAR	ASIA
BI	BURUNDI	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
KH	CAMBOYA	ASIA
CM	CAMERÚN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
CA	CANADÁ	CANADÁ
CV	CABO VERDE	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
AN	CARIBE NEERLANDÉS (BONAIRE, SABA, SAN EUSTAQUIO)	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
KY	ISLAS CAIMÁN	EE. UU.
CF	REPÚBLICA CENTROAFRICANA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
TD	CHAD	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
CL	CHILE	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
CN	CHINA	CHINA CONTINENTAL
CX	ISLA CHRISTMAS	PACÍFICO
CC	ISLAS COCOS (KEELING)	PACÍFICO
CO	COLOMBIA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
KM	COMORAS	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR

CD	CONGO, REPÚBLICA DEM. REPUBLIC	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
CG	CONGO, REPÚBLICA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
CK	ISLAS COOK	PACÍFICO
CR	COSTA RICA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
HR	CROACIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
CU	CUBA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
CW	CURAZAO	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
CY	CHIPRE	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
CZ	REPÚBLICA CHECA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
DK	DINAMARCA	EUROPA DEL NORTE
DJ	YIBUTI	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
DM	DOMINICA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
DO	REPÚBLICA DOMINICANA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
TL	TIMOR ORIENTAL	ASIA
EC	ECUADOR	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
EG	EGIPTO	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SV	EL SALVADOR	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
GQ	GUINEA ECUATORIAL	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
ER	ERITREA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
EE	ESTONIA	EUROPA DEL NORTE
ET	ETIOPÍA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
FK	ISLAS MALVINAS	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
FO	ISLAS FEROE	EUROPA DEL NORTE
FJ	FIYI	PACÍFICO
FI	FINLANDIA	EUROPA DEL NORTE
FR	FRANCIA	FRANCIA
GF	GUAYANA FRANCESA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
PF	POLINESIA FRANCESA	PACÍFICO
TF	TERRITORIOS AUSTRALES FRANCESES	FRANCIA
GA	GABÓN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
GM	GAMBIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
GE	GEORGIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
DE	ALEMANIA	EUROPA CENTRAL

GH	GHANA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
GI	GIBRALTAR	REINO UNIDO
GR	GRECIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
GL	GROENLANDIA	EUROPA DEL NORTE
GD	GRANADA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
GP	GUADALUPE	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
GU	GUAM	PACÍFICO
GT	GUATEMALA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
GG	GUERNESEY	REINO UNIDO
GN	GUINEA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
GW	GUINEA-BISÁU	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
GY	GUYANA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
HT	HAITÍ	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
HM	ISLAS HEARD Y MCDONALD	PACÍFICO
HN	HONDURAS	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
HK	HONG KONG (región administrativa especial)	ASIA
HU	HUNGRÍA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
IS	ISLANDIA	EUROPA DEL NORTE
IN	INDIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
ID	INDONESIA	ASIA
IR	IRÁN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
IQ	IRAK	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
IE	IRLANDA	EUROPA DEL NORTE
IL	ISRAEL	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
IT	ITALIA	ITALIA
CI	COSTA DE MARFIL	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
JM	JAMAICA	EE. UU.
JP	JAPÓN	ASIA
JE	JERSEY	REINO UNIDO
JO	JORDANIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
KZ	KAZAJISTÁN	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
KE	KENIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
KGI	ISLA REY JORGE	REINO UNIDO

KI	KIRIBATI	PACÍFICO
KP	COREA DEL NORTE	ASIA
KW	KUWAIT	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
KG	KIRGUISTÁN	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
LA	LAOS	ASIA
LV	LETONIA	EUROPA DEL NORTE
LB	LÍBANO	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
LS	LESOTO	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
LR	LIBERIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
LY	LIBIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
LI	LIECHTENSTEIN	EUROPA OCCIDENTAL
LT	LITUANIA	EUROPA DEL NORTE
LU	LUXEMBURGO	EUROPA OCCIDENTAL
MO	MACAO (región administrativa especial)	ASIA
MK	MACEDONIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
MG	MADAGASCAR	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
MW	MALAUI	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
MY	MALASIA	ASIA
MV	MALDIVAS	ASIA
ML	MALI	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
MT	MALTA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
IM	ISLA DE MAN	REINO UNIDO
MH	ISLAS MARSHALL	PACÍFICO
MQ	MARTINICA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
MR	MAURITANIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
MU	MAURICIO	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
YT	MAYOTTE	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
MX	MÉXICO	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
FM	MICRONESIA	PACÍFICO
MD	MOLDAVIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
MC	MÓNACO	FRANCIA
MN	MONGOLIA	ASIA
ME	MONTENEGRO	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO

MS	MONTSERRAT	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
MA	MARRUECOS	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
MZ	MOZAMBIQUE	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
NA	NAMIBIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
NR	NAURU	PACÍFICO
NP	NEPAL	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
NL	HOLANDA	EUROPA DEL NORTE
NC	NUEVA CALEDONIA	PACÍFICO
NZ	NUEVA ZELANDA	PACÍFICO
NI	NICARAGUA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
NE	NÍGER	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
NG	NIGERIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
NU	NIUE	PACÍFICO
NF	ISLA NORFOLK	PACÍFICO
MP	ISLAS MARIANAS DEL NORTE	ASIA
NO	NORUEGA	EUROPA DEL NORTE
OM	OMÁN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
PK	PAKISTÁN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
PW	PALAO	ASIA
PS	TERRITORIOS PALESTINOS	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
PA	PANAMÁ	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
PG	PAPÚA NUEVA GUINEA	PACÍFICO
PY	PARAGUAY	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
PE	PERÚ	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
PH	FILIPINAS	ASIA
PN	ISLAS PITCAIRN	PACÍFICO
PL	POLONIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
PT	PORTUGAL	PAÍSES IBÉRICOS
PR	PUERTO RICO	EE. UU.
QA	QATAR	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
RE	REUNIÓN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
RO	RUMANÍA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
RW	RUANDA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR

BL	SAN BARTOLOMÉ	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
KN	SAN CRISTÓBAL Y NIEVES	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
LC	SANTA LUCÍA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
MF	SAN MARTÍN	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
PM	SAN PEDRO Y MIQUELÓN	CANADÁ
VC	SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
WS	SAMOA	PACÍFICO
SM	SAN MARINO	ITALIA
ST	SANTO TOMÉ Y PRÍNCIPE	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SA	ARABIA SAUDÍ	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SN	SENEGAL	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
RS	SERBIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
SC	SEYCHELLES	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SL	SIERRA LEONA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SG	SINGAPUR	ASIA
SK	ESLOVAQUIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
SI	ESLOVENIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
SB	ISLAS SALOMÓN	PACÍFICO
SO	SOMALIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
ZA	SUDÁFRICA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
GS	ISLAS GEORGIAS DEL SUR Y SANDWICH DEL SUR	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
KR	COREA DEL SUR	ASIA
ES	ESPAÑA	PAÍSES IBÉRICOS
LK	SRI LANKA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SD	SUDÁN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SR	SURINAM	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
SJ	SVALBARD Y JAN MAYEN	EUROPA DEL NORTE
SZ	SUAZILANDIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
SE	SUECIA	EUROPA DEL NORTE
CH	SUIZA	EUROPA OCCIDENTAL
SY	SIRIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
TW	TAIWÁN (CHINA)	ASIA

TJ	TAYIKISTÁN	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
TZ	TANZANIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
TH	TAILANDIA	ASIA
TG	TOGO	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
TK	TOKELAU	PACÍFICO
TO	TONGA	PACÍFICO
TT	TRINIDAD Y TOBAGO	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
TN	TÚNEZ	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
TR	TURQUÍA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
TM	TURKMENISTÁN	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
TC	ISLAS TURCAS Y CAICOS	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
TV	TUVALU	PACÍFICO
UG	UGANDA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
UA	UCRANIA	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
AE	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
GB	REINO UNIDO	REINO UNIDO
EE. UU.	ESTADOS UNIDOS	EE. UU.
UY	URUGUAY	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
UZ	UZBEKISTÁN	SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO
VU	VANUATU	PACÍFICO
VA	CIUDAD-ESTADO DEL VATICANO	ITALIA
VE	VENEZUELA	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
VN	VIETNAM	ASIA
VG	ISLAS VÍRGENES (BRITÁNICAS)	AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
VI	ISLAS VÍRGENES (DE LOS ESTADOS UNIDOS)	EE. UU.
WF	ISLAS WALLIS Y FUTUNA	PACÍFICO
EH	SAHARA OCCIDENTAL	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
YE	YEMEN	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
ZM	ZAMBIA	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR
ZW	ZIMBABUE	ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR

APÉNDICE 2

Número de candidatos/as por Área

Región (Áreas de mercado S.Pellegrino) 2026-27	Número de candidatos/as
ÁFRICA, ORIENTE MEDIO Y ASIA DEL SUR	10-15
ASIA	10-15
CANADÁ	10
EUROPA CENTRAL	10
FRANCIA	10
PAÍSES IBÉRICOS	10
ITALIA	10
AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE	10-15
CHINA CONTINENTAL	10
EUROPA DEL NORTE	10-15
PACÍFICO	10
SUDESTE DE EUROPA Y MEDITERRÁNEO	10
REINO UNIDO	10
EE. UU.	10
EUROPA OCCIDENTAL	10

APÉNDICE 3

Con referencia a Italia, se especifica que la presente actividad ha de entenderse excluida del ámbito de aplicación de la ley sobre competiciones con premio en base a lo dispuesto en la letra a) apartado 1 del art. 6 del Decreto Presidencial italiano nro. 430/2001, ya que el "premio" consiste exclusivamente en la asignación de un "título" y representa el reconocimiento al mérito personal y a la profesionalidad demostrada por el ganador o la ganadora.

ADJUNTO 1 – EQUIPO PARA EL PUESTO DEL/DE LA PARTICIPANTE

ÁREA COMÚN	
Sección del reglamento dedicada a la comprensión del equipo compartido, ubicado en áreas comunes y disponible para su uso por todos los competidores. Cualquier herramienta que no figure en esta sección deberá ser obtenida de forma independiente por cada YC y sometida a la aprobación de ALMA.	

PROCESAMIENTO	
Cantidad	TIPO
1	Laminadora de pasta (320 mm de ancho)
2	Pacojet
24 (6x4)	Contenedores Pacojet – 6 kits de 4 vasos cada uno
2	Cortadora profesional vertical, diámetro de cuchilla 360 mm
2	Exprimidor eléctrico
1	Pasapurés de acero inoxidable
3	Amasadora planetaria, capacidad 5 litros, con bol desmontable de acero inoxidable pulido
2	Máquina de envasado al vacío de sobremesa
2	Extractor
2	Cutter de acero, 3,5 litros, 1400 rpm, 0,5 HP
-	Contenedores para reciclaje
2	Sacacorchos
2	Abrelatas
4	Pinzas para pescado
3	Aro cortapastas liso
2	Aro cortapastas rizado
4	Tamiz de harina
4	Pasapurés manual
COCCIÓN	
Cantidad	TIPO
5	Thermomix/Mycook
2	Salamandra eléctrica profesional
3	Olla a presión, 5 litros
2	Deshidratador

3	Horno microondas profesional 1600/1850 W
3	Roner (Idrochef)
2	Kamado

REFRIGERACIÓN

1	Congelador vertical de acero inoxidable, capacidad 700 litros
1	Máquina de hielo, producción 90 kg/24h, capacidad 55 kg
1	Refrigerador comercial de acero inoxidable, capacidad 700 litros

KIT DE UTILIDADES

Sección del Reglamento dedicada a los servicios públicos necesarios dentro de la caja de cocina, proporcionada por la organización a cada YC. * Las entradas de esta sección no se pueden seleccionar ni modificar.

Cantidad	TIPO
1	Film transparente profesional.
1	Papel de hornear (hojas de 60 x 40 cm).
1	Papel de aluminio profesional.
1	Papel encerado (hojas de 60 x 40 cm).
1	Papel de cocina
1	Guantes desechables.
1	Paño de microfibra.
1	Etiquetas y rotulador permanente.
1	Manga pastelera.
1	Hilo de cocina.
1	Detergente para lavavajillas y esponja.
1	Desinfectante para la cocina.
2	Gasa filtrante.

CONFIGURACIÓN DE COCINA INDIVIDUAL

Sección del reglamento que explica cómo se instalará la caja de cocina en cada YC. Esta configuración es estándar y no se pueden realizar modificaciones ni personalizaciones.

PROCESAMIENTO

Cantidad	TIPO
3	Encimera de acero inoxidable de 160 cm, dos dentro del mueble de cocina y una en la parte trasera.
2	Encimera de acero inoxidable con estante inferior (80 cm).
1	Mostrador de acero inoxidable con dos puertas y 280 litros de capacidad (refrigerado).

1	Campana extractora profesional de 2 m.
1	Fregadero individual.
1	Carro de servicio con dos estantes.
1	Carro para bandejas de horno.
COCCIÓN	
1	Placa eléctrica de cuatro fuegos 900 XP.
1	Horno eléctrico de convección y vapor con seis bandejas GN 1/1.
1	Armario calentador de platos de acero inoxidable con superficie lisa y puertas correderas.
1	Plancha de acero inoxidable cromado con superficie antiadherente y una potencia de 3600 W.
3	Lámpara para calentar alimentos.
REFRIGERACIÓN	
1	Refrigerador comercial con una capacidad de 700 litros.
1	Enfriador rápido negativo de 10 niveles GN 1/1.
CAJA TRANSPARENTE	
Sección del reglamento en la que se enumeran todas las herramientas proporcionadas por la organización para cada YC que se encuentran dentro de las cajas de cocina. Cualquier herramienta que no figure en esta sección deberá ser evaluada por ALMA antes de que el YC pueda adquirirla por su cuenta.	
PROCESAMIENTO	
Cantidad	TIPO
2	Tabla de cortar de plástico (60 x 40 cm y 40 x 30 cm).
1	Soplete y recambio de gas.
1	Recipiente de polipropileno con tapa GN 1/2 H 20 cm.
1	Recipiente de polipropileno con tapa GN 1/2 H 15 cm.
1	Recipiente de polipropileno con tapa GN 1/6 H 15 cm.
2	Bol de acero inoxidable de 21 cm de diámetro y 9 cm de alto.
1	Bol de acero inoxidable de 24 cm de diámetro y 10 cm de alto.
1	Bol de acero inoxidable de 27 cm de diámetro y 10 cm de alto.
2	Bol cónico de acero inoxidable de 22 cm de diámetro y 10 cm de alto.
1	Batidora de mano de 400 W.
1	Sifón y recambios.
1	Molino de pimienta.
1	Salero de 10 cm
1	Ensaladera de 24 cm
1	Ensaladera de 30 cm
3	Exprimidor de plástico de 0,36 l
1	Colador de acero inoxidable de 14 cm

1	Colador araña
1	Espumadera de cocina
1	Batidor mediano
1	Cucharón de 10 cm
1	Cucharón de 8 cm
1	Espátula de 25 cm
1	Espátula de 35 cm
1	Cuchara grande
10	Cucharas
5	Tenedores
5	Cucharillas
4	Paños de cocina
1	Colador chino profesional de 20 cm
6	Recipientes pequeños de acero inoxidable para gastronomía (176 x 162 x 150 mm)
1	Pincel de repostería
2	Bandejas pequeñas para hornear con rejilla (25 x 12 x 2 cm)
10	Recipientes de PET (375 cc)
2	Jarras (500ml, 1 lt)
1	Balanza para alimentos
1	Colador chino profesional con malla de 20 cm de diámetro
COCCIÓN	
3	Bandeja para hornear GN 1/1 H2
3	Bandeja para hornear GN 1/1 H4
3	Bandeja para hornear GN 1/1 H6,5
2	Bandeja para hornear GN 1/1 perforada H2
2	Bandeja para hornear GN 1/1 perforada H6
1	Bandeja para tartas con bordes oblicuos de 40 x 30 cm
1	Cacerola de 36 cm de diámetro con dos asas y tapa
2	Cacerola de 20 cm de diámetro con un asa tubular y tapa
1	Cacerola cónica de 20 cm de diámetro con un asa y tapa
1	Cacerola de 24 cm de diámetro con dos asas
1	Cacerola con tapa de 14 cm de diámetro y asa tubular.
2	Sartén recta de 3 mm de grosor, con fondo de inducción y asa fría de 24 cm de diámetro con tapa.
1	Sartén recta de 3 mm de grosor, con fondo de inducción y asa fría de 32 cm de diámetro con tapa.
1	Termómetro de cocina.

1	Cacerola de 32 cm de diámetro con dos asas.
1	Bol hemisférico de 24 cm de diámetro con dos asas.
1	Bol hemisférico de 30 cm de diámetro con dos asas.
1	Base para bol de 16 cm de diámetro.
1	Cacerola de 50 cm de diámetro con dos asas (altura por confirmar).
CORTE	
1	Tijeras de cocina
1	Mandolina
1	Pelador de verduras
1	Rallador
1	Juego de cuchillos de cocina (total 8 piezas)

ADJUNTO 2 – DIRETRICES PARA CAMBIOS EN LAS LAS RECETAS DE SPYCA - FINALES REGIONALES

TIPO DE CAMBIO	PERMITIDO	CONDICIONES/NOTAS
Sustitución de ingredientes (guarnición/enriquecimiento)	Hasta 3 sustituciones	No deberá afectar a la receta original. No se permitirá solicitar simultáneamente 3 sustituciones + 3 adiciones en una misma receta.
Adición de ingredientes (guarnición /enriquecimiento)	Hasta 3 adiciones	No deberá afectar a la receta original. No se permitirá solicitar simultáneamente 3 sustituciones + 3 adiciones en una misma receta.
Sustitución de corte anatómico	Permitida dentro de la misma especie animal	Deberá respetar los tiempos de preparación y cumplir con el límite máximo de 5 horas.
Modificación de la técnica de cocción	Permitida	Únicamente para ajustar los tiempos de preparación (dentro del límite máximo de 5 horas) o para mejorar el plato sin alterar su carácter original.
Pasos adicionales de preparación	No permitidos	Únicamente podrán modificarse los pasos existentes; no se permitirá la incorporación de nuevos pasos.

Nota importante:

ALMA revisa cada modificación propuesta de forma individual y evalúa su impacto en la receta original. Todas las decisiones adoptadas por ALMA serán definitivas. Tal y como se explica en la página 5 del reglamento, se considerará sustancial una modificación que implique cambios significativos en un ingrediente principal del plato, incluidas alteraciones en su cocción, preparación o condimentación. También se considerará sustancial una modificación que elimine o sustituya un elemento esencial del plato, hasta el punto de que el resultado sea sustancialmente diferente a la versión presentada durante la fase de candidatura.

